C/2026/713

30.1.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/713)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Bolandin“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-N1876-AM01 – 5. 11. 2025

1. **Názov výrobku**

„Bolandin“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Bolandin“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZMENY OPISU ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmenami sa zlepšuje jasnosť, špecifickosť a objektívnosť organoleptických deskriptorov pre každý typ vína v rôznych fázach posudzovania (vzhľad, aróma a chuť).

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

AKTUALIZÁCIA KONTAKTNÝCH ÚDAJOV PRÍSLUŠNÉHO ORGÁNU

Opis

Využila sa príležitosť na aktualizáciu telefónneho čísla príslušného orgánu.

Táto zmena sa týka bodu 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Bolandin“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-N1876-AM01 – 5. 11. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Bolandin“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

16. Víno z prezretého hrozna

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Stredne intenzívna až intenzívna farba. Odtieň: červená farba s odtieňmi prechádzajúcimi od fialovej v prípade mladých vín po tehlovú v prípade dozretých vín.

Aróma

Veľmi intenzívna, s arómami čierneho a červeného ovocia. Vyzreté vína sa vyznačujú korenistými tónmi a/alebo praženou chuťou.

Chuť

Telnatá. Dobre vyvážená. Dlhá koncovka. Vyvážený obsah kyselín. Tóny zo suda (tóny praženia a/alebo opekania).

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	130

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín (v gramoch kyseliny octovej na liter):

— v prípade mladých vín: 0,65 g/l (10,83 meq/l),

— v prípade vyzretých vín: 0,85 g/l (14,17 meq/l),

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Žltá farba, slamový odtieň v prípade mladých vín a zlatistý v prípade vín kvasených a/alebo dozrievajúcich v sudoch. Číre a žiarivé.

Aróma

Stredne intenzívna až intenzívna, ovocná, s tónmi tropického ovocia. Vo vyzrievaných vínach sa rozvinú korenisté arómy.

Chuť

Stredné plná až plná. Svieža a ovocná. Mladé aj vyzreté vína sú dobre vyvážené.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	170

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín (v gramoch kyseliny octovej na liter):

— v prípade mladých vín: 0,65 g/l (10,83 meq/l),

— v prípade vyzretých vín: 0,85 g/l (14,17 meq/l),

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele vína z prezretého hrozna

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Intenzívna, čistá a žiarivá zlatožltá farba.

Aróma

Veľmi intenzívna. Arómy zrelého ovocia (med, zrelá dula, figa atď.). Veľmi ovocná.

Chuť

Stredné plná až plná, vyvážená. Dlhá koncovka.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín (v gramoch kyseliny octovej na liter):

— v prípade mladých vín: 0,74 g/l (12,33 meq/l),

— v prípade vyzretých vín: 0,85 g/l (14,17 meq/l),

— v prípade sladkých bielych vín z prezretého hrozna: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) na každý stupeň prirodzeného obsahu alkoholu prekračujúceho 10 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Druh enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

V žiadnom prípade sa za začiatok procesu vyzrievania nesmie považovať obdobie pred 1. októbrom roku zberu.

Vinársky výrobný postup

—

Druh enologického postupu

Príslušné obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis

Hustota výsadby vo viniciach „Bolandin“ nesmie byť väčšia ako 2 400 krov na hektár.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Cabernet Sauvignon, Tempranillo a Merlot

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Cabernet Sauvignon, Tempranillo a Merlot

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	52
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Sauvignon Blanc a Chardonnay

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 400
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Sauvignon Blanc a Chardonnay

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	48
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Syrah

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 300
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Syrah

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	51
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Moscatel de grano menudo (muškát žltý)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 200
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Moscatel de grano menudo (muškát žltý)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	28
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Nachádza sa v obci Ablitas (autonómna oblasť Navarra) a skladá sa z nasledujúcich katastrálnych parciel: polygon 5, parcely 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 a časť sektora A, sektory E, F, G a H.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Poloha tejto vymedzenej oblasti na krajnom juhu regiónu Navarra má výrazný vplyv na jej klímu (extrémne kontinentálna so stredomorským vplyvom), keďže celkové množstvo tepla a maximálne teploty sú v tomto regióne najvyššie. Tento vplyv umocňuje aj skutočnosť, že vo vymedzenej oblasti sa nachádzajú južne otočené svahy, preto sú na miestnej úrovni vo viniciach v tejto vymedzenej oblasti teploty oveľa vyššie a relatívna vlhkosť veľmi nízka.

Úhrn zrážok v tejto vymedzenej oblasti je takisto najnižší v regióne, pretože föhnový efekt pohoria Sierra de Moncayo spôsobuje, že dážď dopadá na južnú stranu a nedosahuje severné údolie týchto hôr, kde sa nachádza vymedzená oblasť Bolandin. Vzhľadom na vplyv blízkosti rieky Ebro dážď zo severu nedosahuje južnú časť rieky, ktorá sa nachádza v tejto vymedzenej oblasti. Tento efekt umocňuje skutočnosť, že uvedený dážď predchádzajú severné vetry, ktoré svojimi nízkymi teplotami znižujú relatívnu vlhkosť, a tým prispievajú k suchu.

Výsledné červené vína sa preto vyznačujú výraznejšou farbou, vyšším indexom celkových polyfenolov a vyšším stupňom polymerizácie, zrelosťou, jemnosťou a hodvábnymi tanínmi, z čoho vyplýva, že majú plnú a bohatú chuť a nie sú adstringentné. Arómy sú viac ovocné a menej rastlinné ako zvyčajne, pretože obsah pyrazínových aromatických zlúčením prítomných vo vínach vyrobených z odrôd, ako sú Syrah, Merlot a Cabernet Sauvignon, je veľmi nízky.

Vína majú vysoký obsah alkoholu, čo zvyšuje pocit opulentnosti a sladkosti v ústach. Obsahujú veľmi vyzreté fenolické zlúčeniny, ktoré obmedzujú viazanie kyslíka vo vínach, čím sa zamedzuje prítomnosti sírových aróm prítomných v reduktívnych vínach. Výsledné vína sú vysoko aromatické a expresívne. Vyzrievanie a oxidácia prebiehajú pomaly z dôvodu vysokej koncentrácie polyfenolov, čo znamená, že tieto vína majú dlhú trvanlivosť a dobre vyzrievajú.

Dobre vyvážená kyslosť, ktorá nikdy nie je veľmi vysoká. Obsah kyseliny jablčnej je obzvlášť nízky v dôsledku spaľovania organických kyselín spôsobeného vysokými teplotami v lete počas obdobia dozrievania.

Kategória vinárskeho výrobku

16. Víno z prezretého hrozna

Zhrnutie súvislosti

V dôsledku vysokých teplôt a suchej klímy majú biele vína z prezretého hrozna vysoký obsah alkoholu. Tým sa zvyšuje pocit opulentnosti a sladkosti v ústach. Obsahujú veľmi vyzreté fenolické zlúčeniny, ktoré obmedzujú viazanie kyslíka vo vínach, čím sa zamedzuje prítomnosti sírových aróm prítomných v reduktívnych vínach. Výsledné vína sú mimoriadne aromatické a expresívne. Vyzrievanie a oxidácia prebiehajú pomaly z dôvodu vysokej koncentrácie polyfenolov, čo znamená, že tieto vína majú dlhú trvanlivosť a dobre vyzrievajú. Kyslosť je vyvážená a nikdy nie je veľmi vysoká.

Tieto vína sú viskózne a majú žiarivú zlatožltú farbu, ktorá je spôsobená dlhodobým vystavením slnečnému svetlu. Malé množstvo zrážok umožňuje prezrievanie počas dlhého obdobia, čo vedie k výrazným arómam zrelého ovocia, medu a citrusových tónov.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

BALENIE VO VYMEDZENEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína sa musia fľašovať v oblasti výroby, pretože v prípade všetkých vín s chráneným označením sa proces ukončuje druhou fázou vyzrievania vo fľaši. Použitím reduktívnej metódy v tejto fáze sa zlepšuje kvalita vín a zaobľuje ich chuť. Keď nadobudnú organoleptické vlastnosti stanovené pre príslušný typ vína, sú pripravené na konzumáciu.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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