C/2026/713

30.1.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/713)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bolandin“

Referenčna številka EU: PDO-ES-N1876-AM01 – 5. november 2025

1. **Ime proizvoda**

„Bolandin“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Bolandin“ standardna sprememba. Ne more se šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah, v katerih sprememba: vključuje spremembo imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; lahko izniči povezavo z geografskim območjem; vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

SPREMEMBE ORGANOLEPTIČNIH OPISOV.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

S spremembami se izboljšajo jasnost, specifičnost in objektivnost organoleptičnih opisov za vsako vrsto vina v različnih fazah ocenjevanja (videz, vonj in okus).

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

POSODOBITEV KONTAKTNIH PODATKOV PRISTOJNEGA ORGANA

Opis

To je bila priložnost za posodobitev telefonske številke pristojnega organa.

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Bolandin“

Referenčna številka EU: PDO-ES-N1876-AM01 – 5. november 2025

1. **Ime**

„Bolandin“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Srednje do visoko intenzivna barva. Ton: rdeče barve z odtenki, ki segajo od vijoličaste pri mladih vinih do opečnato rdeče pri staranih vinih.

Vonj

Visoka intenzivnost, z aromami po črnem in rdečem jagodičju. V staranih vinih so prisotne začimbne note in/ali vonj po popečenem.

Okus

Polnega telesa. Dobro uravnotežena. Dolg pookus. Uravnotežena vsebnost kislin. Note po sodu (aroma po praženem in/ali popečenem).

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v gramih ocetne kisline na liter):

— za mlada vina: 0,65 (10,83 meq/l);

— za starana vina: 0,85 (14,17 meq/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumene barve, slamnato rumene pri mladih vinih in zlato rumene pri vinih, ki vrejo in/ali se starajo v sodih. Bistra in sijoča.

Vonj

Srednje do visoko intenziven, saden, z notami tropskega sadja. Starana vina razvijejo začimbne arome.

Okus

Srednje polnega do polnega telesa. Sveža in sadna. Okus je dobro uravnotežen tako pri mladih kot pri staranih vinih.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	170

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v gramih ocetne kisline na liter):

— za mlada vina: 0,65 (10,83 meq/l),

— za starana vina: 0,85 (14,17 meq/l),

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Bela vina iz prezrelega grozdja

Organoleptične lastnosti

Videz

Intenzivne, čiste in sijoče zlato rumene barve.

Vonj

Zelo intenziven. Arome zrelega sadja (med, zrela kutina, figa itd.). Zelo saden.

Okus

Srednje ali polno telo, uravnotežena. Dolg pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v gramih ocetne kisline na liter) za:

— mlada vina: 0,74 (12,33 meq/l),

— starana vina: 0,85 (14,17 meq/l),

— sladka bela vina iz grozdja, okuženega s sivo plesnijo: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) za vsako odstotno točko deleža naravnega alkohola, ki presega 10 vol. %).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

V nobenem primeru se ne sme šteti, da se je postopek staranja začel pred 1. oktobrom leta trgatve.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Opis

Gostota zasaditve v vinogradih na območju označbe „Bolandin“ je najmanj 2 400 trsov na hektar.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Cabernet sauvignon, tempranillo in merlot

Največji donos

Največji donos	7 500
Največji donos na enoto	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Cabernet sauvignon, tempranillo in merlot

Največji donos

Največji donos	52
Največji donos na enoto	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sauvignon blanc in chardonnay

Največji donos

Največji donos	7 400
Največji donos na enoto	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sauvignon blanc in chardonnay

Največji donos

Največji donos	48
Največji donos na enoto	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Shiraz

Največji donos

Največji donos	7 300
Največji donos na enoto	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Shiraz

Največji donos

Največji donos	51
Največji donos na enoto	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Moscatel de grano menudo (rumeni muškat)

Največji donos

Največji donos	7 200
Največji donos na enoto	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Moscatel de grano menudo (rumeni muškat)

Največji donos

Največji donos	28
Največji donos na enoto	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SHIRAZ

— TEMPRANILLO

9. **Jedrnata opredelitev razmejenega geografskega območja**

Leži v občini Ablitas (Avtonomna skupnost Navarra) in zajema naslednje katastrske parcele: poligon 5, katastrske parcele 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 in delno parcela A ter parcele E, F, G in H.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Lokacija razmejenega območja na skrajnem jugu regije Navarra močno vpliva na podnebje (ki je ekstremno celinsko s sredozemskim vplivom), saj so temperaturne vsote in najvišje temperature najvišje v regiji. Ta vpliv je še večji, ker so na razmejenem območju južna pobočja, zato so na lokalni ravni v vinogradih na razmejenem območju temperature veliko višje, relativna vlažnost pa zelo nizka.

Tudi količina padavin je na razmejenem območju najmanjša v regiji, saj zaradi učinka fena pri gorski verigi Moncayo dež z južne strani ne doseže severne doline teh gora, kjer je razmejeno območje Bolandin. Zaradi bližine reke Ebro dež s severa ne doseže območja južno od reke, kjer je razmejeno območje. Ta učinek se še poveča, ker pred dežjem pihajo severni vetrovi, ki z nizkimi temperaturami znižajo relativno vlažnost in tako prispevajo k sušnosti.

Rdeča vina so zato intenzivnejše barve, z višjim indeksom skupnih polifenolov ter visoko stopnjo polimerizacije, zrelosti, prefinjenosti in svilnatih taninov, zaradi česar so polnega telesa, zelo bogata in brez trpkosti. Arome so bolj sadne in manj rastlinske kot običajno, saj je vsebnost aromatskih spojin pirazina v vinih iz sort, kot so shiraz, merlot in cabernet sauvignon, zelo nizka.

Vina imajo velik delež alkohola, kar okrepi okus bogatega in sladkega vina, z zelo zrelimi fenolnimi spojinami, zaradi česar je omejena vezava kisika v vinih, s tem pa tudi reduktivne žveplove arome. Tako pridelana vina so zelo aromatična in izrazita. Zorenje in oksidacija sta zaradi velike koncentracije polifenolov počasna, zato so vina obstojna in se dobro starajo.

Dobro uravnotežena vsebnost kislin, nikoli zelo visoka. Vsebnost jabolčne kisline je še posebej nizka, saj poleti med zorenjem zaradi visokih temperatur organske kisline razpadejo.

Kategorija proizvoda vinske trte

16. Vino iz prezrelega grozdja

Povzetek povezave

Bela vina iz prezrelega grozdja imajo zaradi visokih temperatur in suhega podnebja velik delež alkohola. To kar okrepi okus bogatega in sladkega vina. Imajo zelo zrele fenolne spojine, ki omejujejo vezavo kisika v vinih in zaradi katerih reduktivne žveplove arome niso prisotne. Vina so zelo aromatična in izrazita. Zorenje in oksidacija sta zaradi velike koncentracije polifenolov počasna, zato je rok uporabnosti dolg in vina se dobro starajo. Vsebnost kislin je uravnotežena in nikoli zelo visoka.

Ta vina so oljnata in zlato rumene barve zaradi dolgotrajne izpostavljenosti sončni svetlobi, zaradi česar se proizvod svetlika. Skromne količine padavin pripomorejo, da prezorenje poteka v daljšem obdobju, zato se razvijejo intenzivne arome zrelega sadja ter note medu in agrumov.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

POLNJENJE PRI IZVORU

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vina je treba stekleničiti na območju pridelave, saj se pri vseh vinih s to označbo postopek zaključi z drugo fazo staranja v steklenici. V tem času poteka postopek redukcije, ki izboljša kakovost vin z zaokrožanjem njihovega okusa. Vina so pripravljena za porabo, ko dosežejo organoleptične lastnosti, določene za vsako vrsto vina.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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