C/2026/713

30.1.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/713)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Bolandin”

EU-referensnummer: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Produktens namn**

”Bolandin”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bolandin” är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

ÄNDRINGAR AV DE ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGARNA

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

De organoleptiska egenskaperna för varje typ av vin i de olika bedömningsstegen (utseende, doft och smak) har förtydligats, specificerats och fastställts mer objektivt.

Denna ändring gäller punkt 2 b i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

UPPDATERING AV DEN BEHÖRIGA MYNDIGHETENS KONTAKTUPPGIFTER

Beskrivning

Den behöriga myndighetens telefonnummer har uppdaterats.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Bolandin”

EU-referensnummer: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Namn**

Bolandin

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

16. Vin av övermogna druvor

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Medelhög till hög färgintensitet. Tonen: röd i färgen med varierande nyanser från violett i unga viner till tegelrött i lagrade viner.

Doft

Mycket intensiv, med aromer av svarta och röda bär. Lagrade viner har inslag av kryddor och rostade smaker.

Smak

Fyllig. Välbalanserad. Lång eftersmak. Balanserad syra. Toner från faten (rostade och/eller lätt rostade).

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	130

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i gram ättiksyra per liter):

— För unga viner: 0,65 (10,83 mekv/l).

— För lagrade viner: 0,85 (14,17 mekv/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen är gul, halmgul i unga viner och gyllene i viner som har jästs och/eller lagrats på fat. Klart och ljust.

Doft

Medelhög till hög intensitet, fruktig med inslag av tropiska frukter. Lagrade viner utvecklar kryddiga aromer.

Smak

Medelfyllig till fyllig. Frisk och fruktig. Både unga och lagrade viner ska vara välbalanserade.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	170

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i gram ättiksyra per liter):

— För unga viner: 0,65 (10,83 mekv/l).

— För lagrade viner: 0,85 (14,17 mekv/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vita viner framställda på övermogna druvor

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Intensivt, rent och glänsande gult till gyllene i färgen.

Doft

Mycket intensiv. Aromer av mogen frukt (honung, mogen kvitten, fikon osv.). Mycket fruktig.

Smak

Medelfyllig eller fyllig, balanserad. Lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	250

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i gram ättiksyra per liter):

— Unga viner: 0,74 (12,33 mekv/l).

— Lagrade viner: 0,85 (14,17 mekv/l).

— Söta vita viner framställda av botrytisangripna druvor: 0,72 (12 mekv/l) + 0,06 (1 mekv/l) för varje grad av naturlig alkoholhalt som överstiger 10 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Inte i något fall får lagringsprocessen anses ha påbörjats före den 1 oktober skördeåret.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Planteringstätheten på vinodlingarna i ”Bolandin” får inte understiga 2 400 vinstockar per hektar.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Cabernet sauvignon, tempranillo och merlot

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	7 500
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Cabernet sauvignon, tempranillo och merlot

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	52
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sauvignon blanc och chardonnay

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	7 400
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Sauvignon blanc och chardonnay

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	48
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Syrah

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	7 300
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Syrah

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	51
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Moscatel de grano menudo (muscat blanc à petits grains)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	7 200
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Moscatel de grano menudo (muscat blanc à petits grains)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	28
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Cabernet sauvignon

— Chardonnay

— Merlot

— Moscatel de grano menudo

— Sauvignon blanc

— Syrah

— Tempranillo

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Området ligger i kommunen Ablitas (i den autonoma regionen Navarra) och består av följande fastighetsskiften: polygon 5, skiftena 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 och jordlotterna A (del av), E, F, G och H.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Det avgränsade områdets läge längst i söder i regionen Navarra har stor inverkan på dess klimat (extremt kontinentalklimat med influenser av medelhavsklimat) eftersom den sammanlagda hettan och maximitemperaturen är högst i regionen. Denna inverkan maximeras av det faktum att det avgränsade området har sluttningar i söderläge, så på lokal nivå i det avgränsade områdets vinodlingar är temperaturen mycket högre och den relativa luftfuktigheten mycket låg.

Nederbörden inom det avgränsade området är också den lägsta inom regionen, eftersom föhneffekten innebär att regnet faller på den södra sidan av Sierra de Moncayo och når inte bergens norra dal där det avgränsade området Bolandin är beläget. Närheten till floden Ebro innebär att regnet från norr inte når flodens södra sida där det avgränsade området är beläget. Denna effekt förstärks av det faktum att detta regn föregås av nordliga vindar som drar ner den relativa luftfuktigheten med sina låga temperaturer och följaktligen bidrar till torka.

Detta gör att de röda vinerna får en mer intensiv färg, högre polyfenolhalt och en hög grad av polymerisering, mognad, finess och silkeslena tanniner vilket betyder att de är fylliga i munnen och mycket rika utan att vara stringenta. Aromerna är fruktigare och mindre vegetabiliska än vanligt eftersom nivåerna av den aromatiska föreningen pyrazin som finns i vinsorter som syrah, merlot och cabernet sauvignon är mycket låga.

Vinerna har en hög alkoholhalt, vilket förstärker känslan av smakrikedom och sötma i munnen, och de har mycket mogna fenolföreningar vilket begränsar vinernas kontakt med syre, och därmed undviks förekomsten av reduktiv svavelarom. De framställda vinerna är mycket aromatiska och uttrycksfulla. Långsam lagring och oxidation på grund av den höga koncentrationen av polyfenoler innebär att vinerna har lång hållbarhet och att de åldras väl.

Välbalanserad syrahalt som aldrig blir särskilt hög. Halten av äppelsyra är särskilt låg på grund av att organiska syror förbränns av de höga sommartemperaturerna när druvorna mognar.

Kategori av vinprodukter

16. Vin av övermogna druvor

Sammanfattning av sambandet

De höga temperaturerna och det torra klimatet ger vita viner av övermogna druvor som har hög alkoholhalt. Detta förstärker känslan av smakrikedom och sötma i munnen. Vinerna har mycket mogna fenolföreningar vilket begränsar vinernas kontakt med syre, och därmed undviks förekomsten av reduktiv svavelarom. Vinerna är mycket aromatiska och uttrycksfulla. Långsam lagring och oxidation på grund av den höga koncentrationen av polyfenoler innebär att vinerna har lång hållbarhet och att de åldras väl. Syrahalten är balanserad och aldrig särskilt hög.

Vinerna är fylliga och har en guldgul färg på grund av långa perioder av exponering för solljus vilket ger en gyllene produkt. Bristen på regn gör att övermognaden kan pågå under lång tid för att sedan kulminera i en fin intensitet av aromer från mogen frukt, honung och inslag av citrus.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRPACKNING VID KÄLLAN

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Samtliga viner som omfattas av beteckningen måste tappas i produktionsområdet eftersom framställningen avslutas med en andra period av lagring på flaska. Reduktionsprocessen under denna period förbättrar vinernas kvalitet och rundar av smaken. De är redo att konsumeras när de får de organoleptiska egenskaper som angetts för varje typ av vin.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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