



C/2026/713

30.1.2026

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión <sup>(1)</sup>**

(C/2026/713)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Bolandin»

Número de referencia UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

**1. Nombre del producto**

«Bolandin»

**2. Tipo de indicación geográfica**

- DOP  
 IGP  
 IG

**3. Sector**

- Productos agrícolas  
 Vinos  
 Bebidas espirituosas

**4. País al que pertenece la zona geográfica**

España

**5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

*Nombre*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

**6. Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Bolandin constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

**7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

*Título*

CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA.

(<sup>1</sup>) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

*Descripción*

Las modificaciones clarifican, concretan y/o objetivizan los descriptores organolépticos de cada tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa).

Esta modificación afecta al punto 2.b del Pliego de Condiciones y al apartado 6 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

*Título*

ACTUALIZACIÓN DE DATOS DE CONTACTO DE LA AUTORIDAD COMPETENTE

*Descripción*

Se aprovecha para actualizar el número de teléfono de la autoridad competente.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

La modificación afecta al documento único

## DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**

«Bolandin»

Número de referencia UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

**1. Nombre(s)**

«Bolandin»

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP

IGP

IG

**3. País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

**4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

**5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

16. Vino de uvas sobremaduradas

**6. Descripción del vino o vinos**

*Producto vitivinícola*

Vinos tintos

*Características organolépticas*

## Apariencia visual

Capa media-alta. Tono: color rojo con matices desde violáceos en vinos jóvenes a tejas en vinos con envejecimiento.

## Aroma

Intensidad alta, con aromas de frutas negras y rojas. Los vinos con envejecimiento desarrollaran notas especiadas y/o de torrefactos.

## Sabor

Cuerpo alto. Equilibrados. Persistencia alta. Acidez equilibrada. Notas de bodega (torrefactos y/o tostados).

## Información adicional relativa a las características organolépticas

—

## Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

## Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en gr de Ac. Acético por litro):

— para vinos jóvenes: 0.65 (10,83 meq/l)

— para vinos envejecidos: 0.85 (14,17 meq/l)

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

## Vinos blancos

*Características organolépticas*

## Apariencia visual

Color amarillo, pajizo en vinos jóvenes y dorados en vinos fermentados y/o envejecidos en bodega. Limpio y brillante.

## Aroma

Intensidad media/alta, afrutados, con notas de frutas tropicales. Los vinos con envejecimiento desarrollan aromas especiados.

## Sabor

Cuerpo medio/alto. Frescos y afrutados. Equilibrados tanto en vinos jóvenes como en vinos con envejecimiento.

## Información adicional relativa a las características organolépticas

—

## Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	170

## Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en gr de Ac. Acético por litro):

— para vinos jóvenes: 0.65 (10,83 meq/l)

— para vinos envejecidos: 0.85 (14,17 meq/l)

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Vinos blancos de uva sobremadurada

*Características organolépticas*

## Apariencia visual

Color amarillo - dorado intenso, limpio y brillante.

## Aroma

Intensidad alta. Aromas a fruta madura (de miel, membrillo maduro, higo...). Muy afrutados.

## Sabor

Cuerpo medio o alto y serán equilibrados. Persistencia alta.

## Información adicional relativa a las características organolépticas

—

## Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

## Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en gr de Ac. Acético por litro) para:

- vinos jóvenes: 0.74 (12,33 meq/l)
- vinos envejecidos: 0.85 (14,17 meq/l)
- blancos dulces de uvas botritizadas: 0.72 (12 meq/l) + 0.06 (1 meq/l) por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase el 10 % vol.
- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

El comienzo de los procesos de envejecimiento no podrá contabilizarse en ningún caso antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

La densidad de plantación en las viñas de «Bolandin» no será inferior a 2 400 cepas por hectárea.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	52
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Sauvignon Blanc y Chardonnay

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 400
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Sauvignon Blanc y Chardonnay

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	48
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Syrah

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 300
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Syrah

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	51
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Moscatel de grano menudo

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 200
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Moscatel de grano menudo

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	28
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

**8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- MERLOT
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- SAUVIGNON BLANC
- SYRAH
- TEMPRANILLO

**9. Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Está ubicada en el término municipal de Ablitas (Comunidad Foral de Navarra) y está constituida por las siguientes parcelas catastrales: Polígono 5, parcelas 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 y recinto A parcial, E, F, G y H.

**10. Vínculo con la zona geográfica***Categoría de producto vitivinícola*

1. Vino

*Resumen del vínculo*

El clima de Bolandin, continental extremo con influencia mediterránea, viene definido por la ubicación de la zona delimitada en el extremo sur de la región de Navarra, lo que hace que tanto la integral térmica como las temperaturas máximas, sean las mayores de la región. Adicionalmente, y como efecto maximizador, este paraje delimitado tiene una exposición en ladera mirando al Sur, lo que hace que a nivel local, en el viñedo de la zona delimitada las temperaturas sean extraordinariamente más altas y la humedad relativa muy baja.

Igualmente, las precipitaciones en la zona delimitada son de las más bajas de la región porque las lluvias que vienen del sur, por el efecto Foehn de la sierra de Moncayo, no pasa al valle Norte de esta sierra donde se encuentra la zona delimitada de Bolandin. Y las lluvias que vienen del Norte, por el efecto de proximidad al río Ebro, no pasan al sur del mismo, donde se encuentra la zona delimitada. Además, como agravante, estas lluvias vienen precedidas por vientos del Norte, que por su baja temperatura, hacen que la humedad relativa del ambiente baje, contribuyendo a la sequedad.

Esto produce tintos de mayor color y mayor índice de polifenoles totales, con elevada polimerización, madurez, finura y sedosidad de taninos, que les confiere degustación en boca con amplio cuerpo, sin astringencia y gran opulencia. Son vinos más frutales y menos vegetales de lo habitual, ya que los compuestos aromáticos de la familia de las pirazinas presentes en vinos de variedades como Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon se encuentran en niveles muy bajos.

Son vinos con grado alcohólico alto, que acrecienta la sensación de opulencia y dulzor en boca, con alta madurez de compuestos fenólicos, lo que limita la afinidad de los vinos por el oxígeno, evitando presencia de aromas sulfurados de reducción, haciendo a los vinos muy aromáticos y expresivos, y con lento proceso de crianza y oxidación por la alta concentración de polifenoles, lo que hace los vinos longevos y duraderos.

Acidez equilibrada y nunca muy alta. Especialmente baja acidez málica, por la combustión de ácidos orgánicos generada por las altas temperaturas en verano durante la maduración.

*Categoría de producto vitivinícola*

16. Vino de uvas sobremaduradas

*Resumen del vínculo*

La alta temperatura y sequedad da lugar a vinos blancos de uva sobremaduras con grado alcohólico alto, que acrecienta la sensación de opulencia y dulzor en boca, con alta madurez de compuestos fenólicos, lo que limita la afinidad de los vinos por el oxígeno, evitando presencia de aromas sulfurados de reducción, haciendo a los vinos muy aromáticos y expresivos, con lento proceso de crianza y oxidación por la alta concentración de polifenoles, lo que hace los vinos longevos y duraderos, con acidez equilibrada y nunca muy alta.

Son glicéricos y con color amarillo dorado debido al largo tiempo de exposición a los rayos solares que doran el producto. La ausencia de lluvias permite una sobremaduración prolongada que ocasiona una buena intensidad en aromas de fruta madura, de miel y cítricos.

**11. Otros requisitos aplicables***Título del requisito o la excepción*

ENVASADO EN ORIGEN

## Marco jurídico

En la legislación nacional

## Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

## Descripción del requisito o la excepción

El embotellado de los vinos se realiza en el área de producción porque para todos los vinos amparados, el proceso concluye con una segunda etapa de envejecimiento en botella. Hay un proceso de reducción en este período, que mejora la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas para cada tipo de vino

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

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