C/2025/4233

30.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4233)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM02

Дата на съобщението: 12.5.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Bandol“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГО)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, храните, рибарството, въпросите на селските райони и териториалното устройство, Генерална дирекция „Селско стопанство, хранително-вкусова промишленост и регионална политика“, Отдел „Вина и други напитки“.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи посочват, че подаденото заявление отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Действително тези изменения не се считат за изменения на равнището на Съюза по смисъла на член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143. По-конкретно:

а) те не изменят нито наименованието, нито използването на наименованието, нито продуктите или категориите продукти, обозначени с географското означение;

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

б) не съществува риск те да доведат до недействителност на връзката с географския район, описан в единния документ;

в) те не водят до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Сортов състав*

В глава I раздел V „Сортов състав“ от продуктовата спецификация на ЗНП „Bandol“ се изменя, за да се добавят:

— сортовете Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N за производството на червени вина и вина розе;

— сортовете Grenache B, Carignan B, Terret B, Assyrtiko B за производството на бели вина.

Тези сортове са включени в продуктовата спецификация като сортове, използвани за целите на адаптирането. Тези сортове, без да променят органолептичния профил на вината, обхванати от наименованието, предлагат по-голяма устойчивост на засушаване в контекста на глобалното затопляне. Като сортове, използвани за целите на адаптирането, техният дял е максимум 5 % от сортовия състав в стопанствата и максимум 10 % в смесите от вина.

Тези сортове са добавени в списъка на винените сортове лози в единния документ.

2. *Правила относно процентното съотношение на сортовете в стопанството*

Глава I, раздел V „Сортов състав“ от продуктовата спецификация на наименованието „Bandol“ се изменя, за да се адаптират правилата за процентното съотношение на сортовете в стопанството.

— за белите вина: делът на основния сорт Clairette B е минимум 30 %, вместо 50 %, и максимум 95 %. Делът на допълнителните сортове Marsanne B, Sauvignon B и Semillon B продължава да не надвишава 10 % от сортовия състав, а делът на сорта Vermentino B се увеличава от 10 на максимум 20 %.

— правилата в продуктовата спецификация остават непроменени за червените вина и вината розе.

— за трите цвята вина: правилата за съотношението на сортовете грозде в стопанството не се прилагат за малки стопанства с площ под 1,5 ha.

Тези изменения не засягат единния документ.

3. *Гъстота на засаждане*

Глава I, раздел VI „Отглеждане на лозята“, точка 1 „Начини на отглеждане“ от продуктовата спецификация на наименованието „Bandol“ се изменя, за да се актуализират правилата за гъстота спрямо действителното разположение на лозята, обхванати от наименованието, и да се вземат предвид терасовидно разположените лози.

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 440 растения на хектар, вместо 5 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията не бива да е по-малко от 0,80 m. На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,25 m^2. Тази площ се получава като междуредието се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред.

За терасовидно разположените лози максималната площ на всяко растение е 2,25 m^2, което се получава като междуредието се умножава по разстоянието между растенията в реда. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не бива да е по-малко от 0,70 m.

Междуредието може да бъде най-много 2,50 m между билото на насипа и първия ред от горната тераса, както и между подножието на склона или на ниската каменна стена и първия ред от долната тераса.

Тези разпоредби са включени в точка „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

4. *Правила за резитба*

Глава I, раздел VI „Отглеждане на лозята“, точка 1 „Начини на отглеждане“ от продуктовата спецификация на наименованието „Bandol“ се изменя, за да се актуализират правилата за резитба и да се разреши дълга резитба по метода Гюйо за сортовете Syrah N и Sauvignon B.

Тези разпоредби са включени в точка „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

5. *Етикетиране*

Глава I, раздел XII „Правила за представяне и етикетиране“ от продуктовата спецификация на наименованието „Bandol“ се допълва, за да се уточнят условията за етикетиране на наименованията на сортовете.

Използването на наименованието на сорта е разрешено само в същото зрително поле, в което фигурират всички задължителни обозначения. Размерите на буквите, с които е изписан сортът, не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Тези правила за етикетиране са посочени в точка „Допълнителни условия — Етикетиране“ от единния документ.

6. *Информация във връзка с контролния орган*

Глава III, раздел II „Позоваване на контролния орган“ от продуктовата спецификация се актуализира, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Bandol

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Аналитично описание на продуктите*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината с наименование „Bandol“ са тихи вина, които се подразделят на червени, розе или бели.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина и на вината розе е 11,5 %.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина е 12 %.

На етапа на опаковане максималното съдържание на ябълчна киселина на червените вина е 0,4 g/l.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава: за белите вина и вината розе — 3 g/l;

за червените вина с естествено алкохолно съдържание, непревишаващо 14 % — 3 g/l;

за червените вина с естествено алкохолно съдържание, превищаващо 14 % — 4 g/l.

Вината отговарят на аналитичните критерии, определени в европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Органолептично описание на продуктите*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са вина, оставени да отлежават, които са произведени при ниски добиви от лози на възраст над 7 години и развитието на които започва в дървени съдове, най-често в бъчви, в продължение на 18 месеца. Сортът Mourvèdre N, чийто дял в сместа трябва да е най-малко 50 %, им придава техните характеристики: това са силни, структурирани и танинови вина за дълго съхранение.

Вината розе придобиват все по-голямо значение. В резултат на винификацията чрез директно пресоване, кратката мацерация или самостоятелно отделяне на сока от собствената му тежест цветът им е бледорозов. Сортът Mourvèdre N, който задължително присъства (най-малко 20 %, често 30 % до 40 %), придава на тези вина специфична структура — по-танинова в сравнение с другите провансалски вина розе, което изисква малко по-дълго време за развитие, но позволява по-дълго съхранение.

Белите вина, произведени основно от сорта Clairette B (най-малко 50 %), са със светъл сламеножълт цвят с цветни аромати. Макар производството им да е по-ограничено в сравнение с горните два вида, то допринася за репутацията и равновесието на контролираното наименование за произход.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Агротехническа практика

— Гъстота на засаждане:

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 440 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията не бива да е по-малко от 0,80 m. На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,25 m^2. Тази площ се получава като междуредието се умножава по разстоянието между растенията в реда.

За терасовидно разположените лози максималната площ на всяко растение е 2,25 m^2, което се получава като междуредието се умножава по разстоянието между растенията в реда. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не бива да е по-малко от 0,70 m.

Междуредието може да бъде най-много 2,50 m между билото на насипа и първия ред от горната тераса, както и между подножието на насипа или на ниската каменна стена и първия ред от долната тераса.

— Правила за резитба:

— Лозите се подрязват с къса резитба (чашовидна формировка или формировка „кордон Роая“) с най-много 8 пъпки на растение. Всяка плодна пръчка има най-много по 2 пъпки.

— Сортовете Syrah N и Sauvignon B могат да се подрязват по метода Guyot с най-много 8 пъпки на растение.

— Лозите на възраст над 30 години могат да се подрязват с най-много 12 пъпки на растение.

— Резитбата се прави преди 1 май.

— Вината се получават от ръчно набрано грозде. Гроздовете се пренасят цели до мястото на винификация.

— Напояване

Чрез дерогация в съответствие с разпоредбите на член D.645-5 от Кодекса за селското стопанство и морския риболов напояването през вегетационния период на лозите може да бъде разрешено само в случаите на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето.

Специфична енологична практика

— Не се допуска никаква топлинна обработка на набраното грозде при температура над 40 °C.

— Не се допуска използването на дървени стърготини.

— При производството на вината розе е разрешено използването на активен въглен за енологична употреба в гроздовата мъст и младите вина, които все още са в процес на ферментация, без да превишава 10 % от обема на вината розе на съответния винопроизводител за съответната реколта и при максимална доза от 60 g/hl.

— Забранено е всякакво обогатяване.

— Забранено е използването на машини за непрекъснато производство на вино, преси за непрекъснато пресоване, центрофужни гребни сепаратори, винтови машини за изцеждане с по-малко от 750 mm диаметър и бутални фулопомпи.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

40 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Всички етапи на производство (беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето и отлежаването на вината) се извършват в географския район, на територията на следните общини от департамент Var въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Винени сортове грозде**

Agiorgitiko N

Assyrtiko B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Calabrese N

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Semillon B

Syrah N — Shiraz

Terret blanc B

Ugni blanc B

Vermentino B — Rolle

Xinomavro N

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Описание на природните фактори, които допринасят за връзката*

Определеният географски район обхваща осем общини от департамент Var. Той заема централно място в обширен амфитеатър, състоящ се от множество възвишения, образували се в резултат на ерозията и на тектоничните явления, засегнали появилите се по този начин на повърхността седиментни, карбонатни и рифови образувания, амфитеатър, образуващ ландшафт от склонове, затворен на север и отворен към Средиземно море посредством залива Bandol.

Това местоположение предпоставя специфичния средиземноморски климат, защитен от мистрала — студения вятър, идващ от север и преобладаващ в района на Provence, както и изложените на средно слънцегреене в продължение на 3 000 часа склонове и подножия и годишното количество на валежите от 650 mm. Към тези благоприятни климатични условия се добавя и балансиращото въздействие на отварянето към Средиземно море, което смекчава летните горещини и допринася за леката влажност през нощта, като по този начин се създават оптимални условия за узряване на гроздето, по-специално на сорта Mourvèdre N, който се използва за производство както на дълготрайните червени вина с добра способност за отлежаване в дървени съдове, така и на характерните вина розе, а също и на сорта Clairette B, който се използва за производство на финитe и структурирани бели вина.

Най-характерни са не особено дълбоките почви, белезникави, бедни на органични вещества, понякога богати на силикатни примеси, винаги силно каменисти, добре отцеждащи се, което осигурява оптимална циркулация на водата.

Оформянето на ландшафта, по-конкретно във връзка с отглеждането на лозови и маслинови насаждения, е резултат от упоритостта на поколения земеделски стопани, които в течение на вековете са успели да оптимизират разположението на насажденията по склоновете и подножията, като същевременно са запазили защитната растителна покривка по възвишенията. С цел задържане на почвата и разчистване на терените от камъни те построили многобройни сухи каменни стени, създавайки по този начин характерните за ландшафта „restanques“ (специално пригодени тераси с ниски каменни стени).

8.2. *Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката*

През IV век пр.н.е. фокейците акостират на защитените от неблагоприятни условия брегове на място, което ще стане тяхната колония „Terroeis“, донасяйки в своите амфори цивилизацията на лозята и виното. По време на Римската империя „Terroeis“ става „Torrentum“ (между общините Saint-Cyr и Bandol). В много от днешните лозарски имения се откриват следи от някогашните римски вили, в които изобилстват археологически останки (пещи за изпичане на амфори, преси за вино,…), свидетелстващи за организирана лозаро-винарска дейност.

Оттогава насам като доказателство за устойчивостта на лозарството и известността на произвежданите вина са останали много свидетелства и документи — от наредбите, уреждащи движението на гроздето и вината (1363 г.), през архитектурата и наименованията на местности (Le Vigneret, Mourvèdriére,…) до дерогациите от ограниченията за засаждане, предоставяни с оглед естеството на почвите и качеството на произвежданите вина (1731 г.).

По-специално може да бъде цитиран Tolozan, който през 1827 г. в своя трактат Œnologie de la Basse Provence (Енология на Долен Прованс) свързва ландшафта и лозарството: „Регионът на вината Bandol започва от подножието на планините Cuges и се простира право на юг до своя край в залива Bandol, като дължината му е около дванадесет километра. Долината е оградена от двоен ред хълмове, които се разклоняват на запад и обхващат голямата равнина Saint-Cyr, чиито полегати склонове достигат до брега на залива Lecques. …Склоновете и дори хълмовете са засадени с лозя.“. Като свидетелство за единството на сектора авторът добавя: „видът грозде, който преобладава навсякъде и е в основата на вината Bandol, е сортът Mourvèdre — черно грозде с много тъмен цвят“.

В историята тези вина остават като дълготрайни вина, които стават по-добри с времето, по-специално по време на продължителното мореплаване. Известно е, че благодарение на защитения от неблагоприятни атмосферни условия залив на Bandol, движението на произведените в географския район вина се осъществявало чрез кораби, разположени недалеч от брега, на рейд, където се товарели бъчвите с вино, върху които с гореща маркировка била поставяна буквата „B“.

В публикуваната през 1787 г. география на Provence и на Comté Venaissin в Principauté d'Orange, Comté de Nice (том I, страница 280) е записано:

„Почвата на Bandol е много суха и камениста. Основното производство на територията е червено вино от най-високо качество, което е най-търсеното за островите. Пристанището на Bandol е най-сигурното и най-удобното в Province“;

Едновременно с това, че е бил пристанище за товарене, осигуряващо възможности за търговия с вината Bandol, самият град е град на бъчвари. Един акт от 1818 г. на общинския съвет свидетелства за това, че през пристанището на Bandol за Италия, Северна Европа и Америка са преминали транзитно повече от 6 000 hl вино. В края на Втората империя в Bandol годишно се произвеждат не по-малко от 80 000 бъчви, предназначени за съхранение и транспортиране на около 160 000 hl.

Както е видно, освен самите производители, е засвидетелствана човешката общност, вдъхваща живот и живееща с производството на вината.

Тези лозя не остават незасегнати от кризата с филоксерата, но тяхната история и известност, както и силната общност позволяват бързото им възстановяване и запазването на древните традиции на засаждане върху тераси с подходящо адаптирани начини на отглеждане и гъстота на засаждане, запазването на обичайните сортове, при които преобладава Mourvèdre N, следван по-специално от сортовете Grenache N и Cinsaut N за производството на червени вина и вина розе, както и сортовете Clairette B, Bourboulenc B и Ugni blanc B за производството на бели вина.

Така тази общност запазва историята, утвърждава своите умения, повишава известността и качеството на вината Bandol, признати на 11 ноември 1941 г. за контролирано наименование за произход.

През 2009 г. лозята на Bandol обхващат 1 580 ha, предназначени за средно годишно производство на 50 000 hl, което се разпределя между 3 кооперативни изби и 54 имения. Червените вина са вина, оставени да отлежават, които са произведени при ниски добиви (най-много 40 хектолитра от хектар) от лози на възраст над 7 години и развитието на които започва в дървени съдове, най-често в бъчви, в продължение на 18 месеца. Сортът Mourvèdre N, който трябва да представлява най-малко 50 % в сместа, придава техните характеристики: това са силни, структурирани и танинови вина за дълго съхранение.

8.3. *Причинно-следствена връзка*

Съчетанието от средиземноморския климат с морско влияние, местоположението под формата на залив, отворена към морето, осигуряващо защита от северните влияния (ветрове и температура), и силно каменистата глинесто-варовикова почва обуславя комбинацията от почвено-климатични условия на географския район, която предлага оптимални условия за всички лозя на „Bandol“, а за сорта Mourvèdre N, късноузрещ сорт черно грозде — предпочитаната екологична ниша, позволяваща му да достигне подходяща степен на зрялост, гарантираща оригиналността и балансирания вкус на вината.

Тази особена връзка между естествената среда и характеристиките и качеството на произвежданите вина е подчертана още през 1787 г.

„Особено мекият и защитен от неблагоприятни атмосферни условия климат на Bandol и на района в непосредствена близост, подпочвените глинесто-варовикови пластове с високо съдържание на калциев карбонат, интензивното слънцегреене, на което са изложени склоновете, защитени от суровите зимни слани благодарение на непосредствената близост до морето, поради количествата сол и йод, съдържащи се във въздуха на това особено привилегировано небе, превръщат произведените на тази територия вина в известен продукт, който провансалските поети определят като слънце в бутилка.“ (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin [География на Прованс и на Конта-Венесен], ACHARD M., 1787 г., цитирано от J.M. Marchandiau в „Gens et Vins du Bandol“ [Хората и вината на Бандол] — 1991 г.)

В съответствие с обичайната практика към обособения парцелиран район се причисляват „типичните бедни почви, които отдавна са утвърдили репутацията на вината Bandol“, като се изключват „плодородните и алувиалните почви в долините, прекалено плодородните наноси в подножието на склоновете, иглолистните гори и залесените площи“.

Това определяне на границите на района дава възможност за оптимално управление на растенията, контрол на темповете на растеж и на производствения потенциал в съответствие с практиките за ниски добиви в резултат на къса резитба, както и с управлението на гъстотата на засаждане, приспособена към „restanques“.

Запазвайки традицията за ръчно бране на гроздето, лозарите на „Bandol“ допринасят за запазването на оригиналността и характерните особености на лозовите насаждения, разположени на „restanques“.

При съчетаването на контрола на производството, оптималните условия за узряване на гроздето и историческите изисквания за пригодност за транспортиране червените вина „Bandol“ имат структура, която им позволява да отлежават дълго време в дървени съдове, поради което се характеризират с добра способност за стареене.

Предвид оптималните условия за лозарство в този обширен амфитеатър, позволили развитието на знанията и уменията в рамките на общността от производители и потребители, естествено е тези умения да се прилагат по отношение на производството и оценката на вината розе и белите вина, които макар и оставили по-малък отпечатък в историята в сравнение с червените вина, се радват на нарастваща известност.

Обичайните практики на производство на червените вина от сорта Mourvèdre N от лози на възраст поне 8 години позволяват този сорт да се добави към вината розе, което във висока степен допринася за тяхната идентичност.

Тези строги изисквания и технология, наложени в производството на червените вина, естествено се прилагат по отношение на белите сортове грозде, което придава на белите вина „Bandol“ структура и балансиран вкус, които позволяват те също да бъдат подлагани на характерното за района на Provence стареене.

През 2010 г. вината розе и белите вина вече са достигнали репутацията на червените вина и известността на Bandol е безспорна за цялото производство. Значителна част от продукцията се реализира на пазари извън националните граници и за износ благодарение на контролираното наименование за произход, което дава възможност за повишаване стойността на производството.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да съдържат уточнение на по-малка географска единица, при условие че става въпрос за включена в кадастъра местност и че същата е посочена в декларацията за реколтата.

Името на включената в кадастъра местност е вписано непосредствено след името на стопанството или на търговската марка.

Използването на наименованието на сорта е разрешено само в същото зрително поле, в което фигурират всички

задължителни обозначения. Размерите на буквите, с които е изписано името на сорта, не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1b235ad6-e22e-485f-a0e0-daa90a278546