C/2025/4233

30.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4233)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Bandol«

PDO-FR-A0485-AM02

Meddelelsesdato: 12.5.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Bandol«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires, Bureau du vin et des autres boissons (Ministeriet for landbrug, fødevarer, fiskeri, landdistrikter og fysisk planlægning, generaldirektoratet for landbrug, landbrugsfødevarer og territorial politik, kontoret for vin og andre drikkevarer).

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og forordning (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Disse ændringer betragtes ikke som EU-ændringer, jf. artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143. De er udformet således, at de:

a) ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der er beskrevet i enhedsdokumentet

c) ikke fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændring(er)**

1. *Vinstokbestand*

I kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Bandol« foretages en ændring i afsnit V »Vinstokbestand« for at tilføje:

— sorterne Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N og Agiorgitiko N til fremstilling af rødvine og rosévine

— sorterne Grenache B, Carignan B, Terret B og Assyrtiko B til fremstilling af hvidvine.

Disse sorter er blevet indarbejdet i produktspecifikationen som tilpasningsegnede sorter. Disse sorter giver uden at ændre den organoleptiske profil for de vine, der er omfattet af betegnelsen, større modstandsdygtighed over for tørke i en tid med global opvarmning. Disse sorter, der indgår som tilpasningsegnede sorter, må højst udgøre 5 % af bedrifternes vinstokbestand og højst 10 % i sammenstikninger af vine.

Disse sorter er blevet føjet til listen over druesorter i enhedsdokumentet.

2. *Bestemmelser om andelen af druesorter på bedriften*

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Bandol« er blevet ændret i afsnit V »Vinstokbestand« for at tilpasse bestemmelserne om andelen af sorter på bedriften.

— Hvidvine: Andelen af den primære sort »Clairette B« er mellem mindst 30 % i stedet for 50 % og højst 95 %. Andelen af de sekundære sorter Marsanne B, Sauvignon B og Semillon B forbliver højst 10 % af vinstokbestanden, og andelen af Vermentino B er hævet fra 10 til højst 20 %.

— Bestemmelserne i produktspecifikationen er uændrede for rød- og rosévine.

— For alle tre farver vin: Reglerne om andelen af druesorter på bedriften gælder ikke for små bedrifter på under 1,5 ha.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

3. *Beplantningstæthed*

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Bandol« er blevet ændret under afsnit VI »Dyrkning af vinmarkerne – punkt 1 – Dyrkningsmetoder« for at ajourføre reglerne om tæthed i forhold til de faktiske forhold på de vindyrkningsarealer, der er omfattet af betegnelsen, og for at tage hensyn til vinstokke, der er plantet i terrasser.

Beplantningstætheden er mindst 4 440 vinstokke pr. ha i stedet for 5 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,80 meter. Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,25 m^2. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene.

For vinstokke på terrasser har hver vinstok et areal på højst 2,25 m^2 beregnet ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,70 meter.

Der må dog være op til 2,50 m fra toppen af skråningen til den forreste række på terrassen ovenover og fra foden af skråningen eller muren til den forreste række på terrassen nedenunder.

Disse bestemmelser er medtaget i enhedsdokumentet i afsnittet »Vinfremstillingspraksis«.

4. *Regler for beskæring*

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Bandol« er blevet ændret under afsnit VI »Dyrkning af vinmarkerne – punkt 1 – Dyrkningsmetoder« for at ajourføre reglerne om beskæring og tillade en lang Guyotbeskæring af sorterne Syrah N og Sauvignon B.

Disse bestemmelser er medtaget i enhedsdokumentet i afsnittet »Vinfremstillingspraksis«.

5. *Mærkning*

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Bandol« er blevet suppleret i afsnit XII »Regler for præsentation og mærkning« for at præcisere mærkningskravene for sortsnavnene.

Det er kun tilladt at anvende navnet på sorten i samme synsfelt som alle de obligatoriske oplysninger. Skriftstørrelsen på bogstaverne for sortsnavnet må hverken i højden eller bredden være større end den skriftstørrelse, som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Disse mærkningsregler er fastsat i enhedsdokumentet under »Supplerende betingelser – Mærkning«.

6. *Henvisning til kontrolmyndigheden*

Produktspecifikationens kapitel III, afsnit II om henvisning til kontrolinstansen, ajourføres for at præcisere, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et eksternt organ, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, som er udpeget af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Bandol«

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Analytisk beskrivelse af produktet*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vine med betegnelsen »Bandol« er stille rød-, rosé- og hvidvine.

Hvidvinene og rosévinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 11,5 % vol.

Rødvinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol.

Rødvinene har på aftapningstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,4 g/l.

Efter gæringen har vinen følgende maksimale indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose): hvid- og rosévine: 3 g/l

rødvine med et naturligt alkoholindhold på højst 14 % vol.: 3 g/l

rødvine med et naturligt alkoholindhold på over 14 % vol.: 4 g/l.

Vinene opfylder de analysekriterier, der er fastlagt i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Organoleptisk beskrivelse af produktet*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene er gemmevine, der fremstilles af det begrænsede udbytte af druer fra mindst 7 år gamle vinstokke, og som begynder at udvikle sig, mens de ligger 18 måneder på store træfade. Druesorten Mourvèdre N, som skal udgøre mindst 50 % af sammenstikningen, giver rødvinene deres særlige egenskaber: Det er kraftige, velstrukturerede og tanninholdige vine, der kan lagres længe.

Rosévinene udgør en stadigt stigende andel. De fremstilles ved direkte presning, let udblødning eller saignée og har en hybenrosa farve. Druesorten Mourvèdre N, som skal udgøre mindst 20 % (og ofte udgør 30-40 %), giver disse vine en specifik tanninstruktur, der er mere fremtrædende end i de øvrige provencalske rosévine og forhaler vinenes udvikling, men gør dem til gengæld egnede til længere lagring.

Hvidvinene fremstilles primært af druesorten Clairette B (mindst 50 %) og har en lys strågul farve og blomsteraromaer. Denne produktion er mindre udbredt end produktionen af rød- og rosévine, men hvidvinene bidrager alligevel til den kontrollerede oprindelsesbetegnelses image og balance.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

— Beplantningstæthed:

Beplantningstætheden er mindst 4 440 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,80 meter. Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,25 m^2. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene.

For vinstokke på terrasser har hver vinstok et areal på højst 2,25 m² beregnet ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,70 meter.

Der må dog være op til 2,50 m fra toppen af skråningen til den forreste række på terrassen ovenover og fra foden af skråningen eller muren til den forreste række på terrassen nedenunder.

— Regler for beskæring:

— Vinstokkene beskæres ved kort sporebeskæring (gobelet- eller Royatbeskæring) med højst 8 skud pr. vinstok. Hver gren har højst 2 skud.

— Sorterne Syrah N og Sauvignon B må beskæres ved Guyotbeskæring med højst 8 skud pr. vinstok.

— Vinstokke, der er over 30 år gamle, må beskæres med højst 12 skud pr. vinstok.

— Vinstokkene beskæres før den 1. maj.

— Vinene fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft. Drueklaserne transporteres i hel tilstand til fremstillingsstedet.

— Kunstvanding:

Kunstvanding i vinstokkenes vækstperiode kan kun tillades undtagelsesvis, jf. bestemmelserne i artikel D. 645-5 i den franske lov om landbrug og havfiskeri (Code rural et de la pêche maritime), i tilfælde af vedvarende tørke, når denne forhindrer en god fysiologisk udvikling af vinstokkene og en god modning af druen.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Enhver varmebehandling af vinhøsten på over 40 °C er forbudt.

— Anvendelse af træflis er forbudt.

— Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 10 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst, og med en maksimal dosis på 60 g pr. hektoliter.

— Enhver berigelse er forbudt.

— Anvendelse af kontinuerlige gæringstanke, kontinuerlige vinpresser, centrifugalskrabere, afdrypningstanke med snegl på under 750 mm i diameter og drueperser med stempelpumpe er forbudt.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov.

5.2. *Maksimale udbytter*

40 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Alle etaper af produktionen (druehøsten, vinfremstillingen og forarbejdningen og lagringen af vinene) finder sted i det geografiske område i følgende kommuner i departementet Var i henhold til den officielle geografiske kode fra 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer og Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Druesorter**

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

Sémillon B

Syrah N – Shiraz

Terret blanc B

Ugni blanc B

Vermentino B – Rolle

Xinomavro N

8. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

8.1. *Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Det afgrænsede geografiske område omfatter otte kommuner i departementet Var. Det ligger midt i et vidtstrakt amfiteater, der er lukket mod nord og åbent mod Middelhavet via Bandolbugten og består af en række relieffer, som er dannet ved erosion og tektoniske bevægelser, der har skubbet karbonatholdige klippeaflejringer op til overfladen, hvor de har skabt et landskab af skråninger.

Denne topografi giver et særligt middelhavsklima, der er beskyttet mod Mistralen, den kolde nordenvind, der er fremherskende i Provence, og skaber skråninger og bjergfødder, der nyder godt af et gennemsnitligt antal solskinstimer på 3 000 t og en årlig nedbørsmængde på 650 mm. Til disse allerede gunstige klimaforhold føjer sig den modererende virkning af åbningen mod Middelhavet, som tempererer den barske sommerhede og opretholder en let fugtighed om natten, hvilket således skaber optimale betingelser for druernes modning, navnlig for sorten Mourvèdre N, hvilket muliggør fremstilling af både røde gemmevine, der kan lagres på træfade, og de karakteristiske rosévine, men også for sorten Clairette B, hvilket muliggør fremstilling af fine og velstrukturerede hvidvine.

De mest karakteristiske jorde har et tyndt, hvidligt jordlag, er fattige på organisk materiale, til tider rige på kiselpartikler, altid meget stenede og veldrænede og yder således en optimal vandcirkulation.

Landskabet, der især er formet af dyrkningen af vin og oliven, er resultatet af den vedholdenhed, som generationer af landbrugere har udfoldet gennem århundrederne i deres arbejde med at optimere udnyttelsen af skråningerne og bjergfødderne, samtidig med at de har bevaret et beskyttende plantedække i terrænet. For at holde på jorden og rense markerne for sten har de bygget utallige tørstensmure og således skabt dette karakteristiske landskab af håndbyggede trappelignende terrassemure (restanques).

8.2. *Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen*

I det 4. århundrede før vores tidsregning gik fokæerne i land på de beskyttede bredder af det, der skulle blive deres koloni ved navn »Terroeis«, og medbragte amforaer med vin og dermed deres vinavlscivilisation. Under romerne blev »Terroeis« til »Torrentum« (mellem kommunerne Saint-Cyr og Bandol). Mange af nutidens vingårde bærer stadig præg af de ældgamle romerske villaer med masser af arkæologiske rester (ovne til at brænde amforaer i, vinpresser osv.), der vidner om organiseret vinavl.

Siden dengang er det i kraft af mange vidneudsagn og skriftlige kilder lige fra anordninger om cirkulation af druer og vin (1363) til undtagelser fra beplantningsrestriktioner, der blev indrømmet på grund af terrænet og de fremstillede vines kvalitet (1731), over arkitektur og betegnelser på lokaliteter (Le Vigneret, la Mourvèdriére osv.) blevet godtgjort, at vindyrkningen var kommet for at blive, og at vinene havde et godt omdømme.

Navnlig kan der citeres fra Tolozans værk fra 1827, »Œnologie de la Basse Provence«, der forbinder landskab og vindyrkning: »Bandolvinenes område rækker fra foden af Cugesbjergene og omtrent 12 km direkte mod syd, indtil det stopper ved Bandolbugten. Denne dal er dannet af to rækker bakker, der forgrener sig mod vest og omkranser den vidtstrakte Saint Cyr-slette, som skråner svagt ned til Lecquesbugtens strand. Skråningerne og endda bakkerne er tilplantet med vinstokke.« Forfatteren tilføjer om den ensartede sektor: »Den druesort, der er fremherskende overalt, og som er essensen af Bandolvinene, er Mourvèdre, en meget mørk blå drue.«

Disse vine er gennem tiden blevet betragtet som gemmevine, der bliver bedre med alderen, navnlig på lange sørejser. Distributionen af vinene foregik nemlig ad søvejen via den beskyttede Bandolbugt midt i det geografiske område om bord på både, der ankrede op ud for kysten og lå på reden, mens de lastede vintønder, der var brændemærkede med bogstavet »B«.

I det geografiske værk om Provence og Comté Venaissin i fyrstendømmet Orange under grevskabet Nice, der udkom i 1787 (bind I, s. 280), hedder det:

»Bandols jordbund er meget tør og stenet. Den primære afgrøde er rødvin af bedste kvalitet og meget efterspurgt til de oversøiske kunder. Bandol havn er den sikreste og bekvemmeligste i provinsen.«

Som udskibningshavn og afsætningskanal for Bandolvinene var byen Bandol bødkernes by. Det fremgår af et byrådsreferat fra 1818, at over 6 000 hektoliter vin blev udskibet fra Bandol havn med kurs mod Italien, Nordeuropa og Amerika. Mod slutningen af det andet kejserdømme blev der fremstillet intet mindre end 80 000 tønder årligt i Bandol til opbevaring og transport af omkring 160 000 hektoliter vin!

Ud over vinproducenterne selv var der således beviseligt et helt samfund, der levede af og med vinproduktionen.

Dette vindistrikt undgik ikke vinbladluskrisen, men dets historie, omdømme og dygtige befolkning sikrede en hurtig genopretning og opretholdelsen af de gamle skikke med tilplantning af terrasser, en tilpasset dyrkningsmetode og beplantningstæthed samt videreførelsen af de sædvanlige druesorter med den fremherskende Mourvèdre N, der navnlig suppleres af sorterne Grenache N og Cinsaut N til fremstillingen af rød- og rosévine og sorterne Clairette B, Bourboulenc B og Ugni blanc B til fremstilling af hvidvine.

Dette samfund formåede således at bevare historien, bekræfte sin viden og forstærke Bandolvinenes omdømme og kvalitet, hvorved de opnåede den kontrollerede oprindelsesbetegnelse allerede den 11. november 1941.

Vinmarkerne i Bandol dækkede i 2009 1 580 hektar med en gennemsnitlig årlig produktion på 50 000 hektoliter fordelt på 3 kooperativer og 54 områder. Rødvinene er lagrede vine, der produceres med et lavt udbytte (højst 40 hektoliter pr. hektar) af vinstokke, der er over 7 år gamle, som begynder deres udvikling i 18 måneder på træfad, oftest store vinfade. Druesorten Mourvèdre N, som skal udgøre mindst 50 % af sammenstikningen, giver rødvinene deres særlige egenskaber: Det er kraftige, velstrukturerede og tanninholdige vine, der kan lagres længe.

8.3. *Årsagssammenhæng*

Kombinationen af middelhavsklima med påvirkning fra havet, en topografi i cirkelform med åbning mod havet og beskyttelse mod påvirkning fra nord (vind og temperatur) og en meget stenet ler- og kalkholdig jordbund giver dette geografiske område et jordbunds- og klimakompleks, der sikrer hele vindistriktet »Bandol« optimale betingelser og druesorten Mourvèdre N, der er en sent moden blå drue, en velegnet økologisk niche, der gør det muligt for den at opnå ideel modenhed og dermed blive garant for originale og velafbalancerede vine.

Allerede i 1787 blev dette særlige bånd mellem det naturlige miljø og de fremstillede vines egenskaber og kvalitet fremhævet.

»Det særligt milde og beskyttede klima i Bandol og nærmeste omegn, en ler- og kalkholdig jordbund med et højt indhold af kalciumkarbonat, den intense solbestråling af skråningerne, som nærheden til havet beskytter mod streng frost om vinteren takket være den fugtige lufts indhold af salt og jod under disse særligt privilegerede himmelstrøg, er de faktorer, der bidrager til at gøre vinene fra dette terroir til de berømte produkter, som de nyprovencalske digtere beskrev som sol på flaske.« (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin, M. ACHARD, 1787, citeret af J.M. Marchandiau i »Gens et Vins du Bandol« – 1991.)

Det afgrænsede parcelområde omfatter ifølge skik og brug »de typiske magre jorde, der for længst har givet Bandolvinene deres omdømme« og udelukker »de frugtbare, sedimentrige jorde i dalene og de alt for frugtbare aflejringer ved foden af skråningerne samt pinjelunde og skovbevoksede områder«.

Denne afgrænsning muliggør en optimal forvaltning af vinstokken og kontrol med dens grokraft og produktionspotentiale, som afspejles i begrænsede udbytter som følge af kort beskæring og en beplantningstæthed, der er tilpasset til dyrkningen på terrasserne mellem de håndbyggede trappelignende terrassemure (restanques).

Ved at fastholde traditionen med at høste druerne ved håndkraft er producenterne af »Bandol«-vinene med til at bevare særpræget og kendetegnene ved disse vindyrkningsterrasser.

Takket være den velforvaltede produktion, de optimale modningsbetingelser og de historiske krav til vinens evne til at tåle transport har »Bandol«-rødvinene en struktur, der gør, at de kan lagres længe på træfade og således er velegnede som gemmevine.

De optimale betingelser i dette vindyrkningens vidtstrakte amfiteater har muliggjort udviklingen af en knowhow i et samfund af producenter og forbrugere, som det har været naturligt at anvende til produktion og indtagelse også af rosé- og hvidvine, der er mindre præget af historien end rødvinene, men alligevel er ved at opnå et flot omdømme.

Metoden til produktion af rødvine på druesorten Mourvèdre N fra mindst 8 år gamle vinstokke gør det nemlig muligt at benytte denne sort til rosévinene, som derved får en god del af deres identitet.

Denne nøje tilrettelagte tekniske vej til fremstillingen af rødvine følges naturligvis også i forbindelse med de hvide druesorter, hvilket giver de hvide »Bandol«-vine en struktur og en balance, som også giver dem den evne til at ældes, der er karakteristisk i Provence.

I 2010 var Bandols omdømme ubestrideligt gældende for hele produktionen, idet rosé- og hvidvinene var kommet på niveau med rødvinene. Da denne kontrollerede oprindelsesbetegnelse for en stor dels vedkommende sælges uden for de nationale grænser til eksport, udnyttes produktionen godt.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Mærkning

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at det drejer sig om en matrikelregistreret lokalitet, og at navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Navnet på den matrikelregistrerede lokalitet skal være angivet umiddelbart efter navnet på bedriften eller varemærket.

Det er kun tilladt at anvende navnet på sorten i samme synsfelt som alle

de obligatoriske oplysninger. Skriftstørrelsen på bogstaverne for sortsnavnet må hverken i højden eller bredden være større end den skriftstørrelse, som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Link til produktspecifikationen

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