Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4233

30.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/4233)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM02

Datum der Mitteilung: 12.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Bandol“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

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.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Diese Änderungen gelten entsprechend nicht als Unionsänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

a) weder den Namen oder die Verwendung des Namens noch die Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, ändern;

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht;

c) keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Rebsortenbestand*

In Kapitel I der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bandol“ wird in Abschnitt V „Rebsortenbestand“ Folgendes eingefügt:

— die Sorten Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N für die Erzeugung von Rot- und Roséweinen;

— die Sorten Grenache B, Carignan B, Terret B und Assyrtiko B für die Erzeugung von Weißweinen.

Diese Sorten werden zwecks Anpassung an den Klimawandel in die Produktspezifikation aufgenommen. Diese Sorten sind widerstandsfähiger gegen Trockenheit und haben keine Auswirkungen auf das organoleptische Profil der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung. Diese Sorten werden zwecks Anpassung an den Klimawandel integriert, wobei ihr Anteil 5 % des Sortenbestands sowie 10 % beim Verschnitt nicht überschreiten darf.

Im Einzigen Dokument werden diese Sorten in die Liste der Keltertraubensorten aufgenommen.

2. *Vorschriften für die Rebsortenanteile beim Anbau*

Kapitel I der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Bandol“ wird in Abschnitt „V – Rebsortenbestand“ geändert, um die Regeln für den Anteil der Rebsorten im Betrieb anzupassen.

— Für Weißweine: Der Anteil der Hauptrebsorte „Clairette B“ liegt zwischen mindestens 30 % statt 50 % und höchstens 95 %. Der Anteil der Nebensorten Maranne B, Sauvignon B und Semillon B beträgt höchstens 10 % des Rebsortenbestands und der Anteil von Vermentino B wird von 10 % auf höchstens 20 % erhöht.

— Die Vorschriften der Produktspezifikation für Rot- und Roséweine bleiben unverändert.

— Für alle drei Weinfarben: Die Vorschriften über den Anteil der Rebsorten im Betrieb gelten nicht für kleine Betriebe mit einer Fläche von weniger als 1,5 ha.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

3. *Pflanzdichte*

Kapitel I der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Bandol“ wird in Abschnitt „VI – Reberziehung – 1. Erziehungsformen“ geändert, um die Vorschriften über die Besatzdichte an die Realität der Rebflächen der Ursprungsbezeichnung anzupassen und die terrassenförmig angelegten Rebflächen einzubeziehen.

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 440 Stöcken je Hektar statt 5 000 je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken mindestens 0,80 m betragen. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von maximal 2,25 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

Bei terrassenförmig angelegten Rebflächen verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 2,25 m^2, die durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen und des Abstands zwischen den Rebstöcken berechnet wird. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,70 m betragen.

Die Stöcke können jedoch in Abständen von maximal 2,50 m zwischen Böschungskante und erster Rebzeile der obersten Terrasse sowie zwischen dem Fuß der Böschung bzw. der Terrassenmauer und der ersten Rebzeile der untersten Terrasse angepflanzt sein.

Diese Bestimmungen werden unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

4. *Schnittregeln*

Kapitel I der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Bandol“ wird in Abschnitt „VI – Reberziehung – 1. Erziehungsformen“ geändert, um die Schnittregeln zu aktualisieren und einen langen Guyot-Schnitt bei den Rebsorten Syrah N und Sauvignon B zu ermöglichen.

Diese Bestimmungen werden unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

5. *Kennzeichnung*

Kapitel I der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Bandol“ wird unter „XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung“ ergänzt, um die Bedingungen für die Kennzeichnung von Sortennamen zu präzisieren.

Die Verwendung des Sortennamens ist nur im selben Sichtfeld wie alle vorgeschriebenen Angaben zulässig. Die Schriftgröße des Sortennamens darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Diese Kennzeichnungsvorschriften sind im Einzigen Dokument unter „Zusätzliche Bedingungen – Kennzeichnung“ aufgeführt.

6. *Verweis auf die für die Kontrolle zuständige Behörde*

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Abschnitt II (Verweis auf die Kontrollstelle) aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt und Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Bandol

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 —Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Analytische Beschreibung der Erzeugnisse*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Bandol“ handelt es sich um stille Rot-, Rosé- und Weißweine.

Die Weiß- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

Bei den Rotweinen beträgt der natürliche Mindestalkoholgehalt 12 % vol.

Bei der Abfüllung beträgt der Apfelsäuregehalt bei den Rotweinen maximal 0,4 g/l.

Die Weine weisen nach der Gärung folgenden maximalen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf: 3 g/l bei Weiß- und Roséweinen;

3 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von maximal 14 % vol;

4 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 % vol.

Die Weine entsprechen den laut den europäischen Rechtsvorschriften geltenden Analysekriterien.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Organoleptische Beschreibung der Erzeugnisse*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Rotweinen handelt es sich um ausgebaute Weine, die aus mehr als 7 Jahre alten Weinbergen mit geringen Erträgen stammen. Der Ausbau beginnt mit einer 18-monatigen Reifung im Holzfass, zumeist in großformatigen „Foudre"-Fässern. Die Rebsorte Mourvèdre N, die einen Anteil von mindestens 50 % in der Cuvée ausmachen muss, verleiht den Weinen ihre charakteristischen Eigenschaften: Die Weine sind kraftvoll, körperreich sowie tanninhaltig und eignen sich für eine lange Lagerung.

Die Roséweine gewinnen zunehmend an Bedeutung. Die Weinbereitung erfolgt durch Direktpressung, kurze Mazeration oder teilweisen Saftentzug (sogenannte Saignée-Methode). Die Weine weisen eine blass hagebuttenfarbene Robe auf. Die Rebsorte Mourvèdre N, die zwingend für die Weine verwendet werden muss (mit einem Anteil von mindestens 20 %, häufig sogar von 30 % bis 40 %), verleiht ihnen eine spezifische Struktur. Sie sind tanninhaltiger als andere Roséweine aus der Provence und brauchen etwas länger, um sich zu entfalten. Dafür eignen sie sich jedoch auch für eine längere Lagerung.

Die Weißweine, die vorrangig aus der Rebsorte Clairette B (mit einem Anteil von mindestens 50 %) gewonnen werden, zeigen eine helle, strohgelbe Robe mit blumigen Aromen. Trotz der im Vergleich zu den beiden zuvor genannten Weinarten geringeren Erzeugungsmenge tragen die Weißweine doch zum Image und zur Ausgewogenheit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung bei.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren:**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Anbauverfahren

— Pflanzdichte:

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 440 Stöcken je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken mindestens 0,80 m betragen. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von maximal 2,25 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

Bei terrassenförmig angelegten Rebflächen verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 2,25 m², die durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen und des Abstands zwischen den Rebstöcken berechnet wird. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,70 m betragen.

Die Stöcke können jedoch in Abständen von maximal 2,50 m zwischen Böschungskante und erster Rebzeile der obersten Terrasse sowie zwischen dem Fuß der Böschung bzw. der Terrassenmauer und der ersten Rebzeile der untersten Terrasse angepflanzt sein.

— Schnittregeln:

— Die Reben werden kurz geschnitten (Gobelet- oder Cordon-de-Royat-Schnitt), sodass maximal 8 Augen je Stock verbleiben. Jeder Zapfen trägt maximal 2 Augen.

— Die Rebsorten Syrah N und Sauvignon B dürfen im Guyot-Schnitt mit höchstens 8 Augen pro Stock geschnitten werden.

— Reben, die älter als 30 Jahre sind, können so geschnitten werden, dass maximal 12 Augen je Stock verbleiben.

— Der Anschnitt erfolgt vor dem 1. Mai.

— Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt. Die Trauben werden an den Rispen zum Ort der Weinbereitung transportiert.

— Bewässerung:

Gemäß der Ausnahmeregelung laut Artikel D. 645-5 des „Code rural et de la pêche maritime“ (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ist eine Bewässerung während der Vegetationsperiode der Reben nur bei anhaltender Dürre zulässig, und zwar nur dann, wenn diese Dürre die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und die ordnungsgemäße Reifung der Trauben beeinträchtigt.

Spezifisches önologisches Verfahren

— Jegliche thermische Behandlung des Leseguts bei einer Temperatur von mehr als 40 °C ist untersagt.

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Für die Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle verwendet werden, und zwar in durch Pressen gewonnenen Mosten und Jungweinen, bei denen der Gärungsprozess noch nicht abgeschlossen ist. Dabei dürfen von der betreffenden Ernte maximal 10 % des Volumens der von dem Weinbereitungsbetrieb hergestellten Roséweine mit einer Dosis von maximal 60 g/hl behandelt werden.

— Jede Art von Anreicherung ist unzulässig.

— Der Einsatz von kontinuierlich arbeitenden Fermentern, kontinuierlichen Pressen, Zentrifugal-Abbeermaschinen und Schraubkeltern mit einem Schraubendurchmesser von weniger als 750 mm sowie von Traubenmühlen mit Kolbenpumpe ist untersagt.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. *Höchsterträge*

40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Sämtliche Erzeugungsschritte (Traubenernte, Weinbereitung, Weinherstellung und Weinausbau) werden innerhalb des geografischen Gebiets ausgeführt, und zwar in den folgenden Gemeinden des Departements Var gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das geografische Gebiet ist auf acht Gemeinden im Departement Var begrenzt. Es liegt im Herzen eines weitläufigen Amphitheaters, das von mehreren Höhenreliefs gebildet wird. Diese entstanden aus riffartigen, kohlensäurehaltigen Sedimentformationen, die durch Erosion und tektonische Phänomene an die Oberfläche traten. Das Amphitheater, das eine hangreiche Landschaft hervorbringt, ist im Norden abgeschlossen und öffnet sich am Golf von Bandol zum Mittelmeer hin.

Dank dieser topografischen Gegebenheiten herrscht ein ganz besonderes Mittelmeerklima, das vor dem kalten, in der Provence vorherrschenden Nordwind – dem Mistral – geschützt ist, und es sind Hanglagen und vorgelagerte Ebenen mit durchschnittlich 3 000 Sonnenstunden und einer jährlichen Niederschlagsmenge von 650 mm vorzufinden. Neben diesen günstigen klimatischen Bedingungen hat die Öffnung zum Mittelmeer einen mäßigenden Einfluss, durch den die Hitze im Sommer abgemildert wird und in der Nacht eine leichte Luftfeuchte erhalten bleibt. So sind optimale Voraussetzungen für die Traubenreifung gegeben. Dies gilt insbesondere für die Rebsorte Mourvèdre N, aus der sowohl Rotweine mit langer Lagerfähigkeit, die sich für den Ausbau im Holzfass eignen, als auch charakteristische Roséweine hergestellt werden können, sowie für die Rebsorte Clairette B, aus der feine, strukturierte Weißweine gewonnen werden.

Am häufigsten vorzufinden sind wenig tiefe, weißliche Böden, die arm an organischem Material und bisweilen reich an Silikaten sind. Sie sind stets ausgesprochen steinig und gut durchlässig, sodass eine optimale Wasserdurchleitung gewährleistet ist.

Die insbesondere durch den Weinbau und den Olivenanbau geprägte Landschaft ist das Ergebnis der unermüdlichen Bemühungen zahlloser Generationen von Landwirten, die im Laufe der Jahrhunderte eine optimale Nutzung der Hänge und vorgelagerten Ebenen erreichten und dabei in den Höhenlagen einen schützenden Pflanzenbewuchs erhielten. Für den Bodenrückhalt und zur Entsteinung des Geländes errichteten sie unzählige Trockensteinmauern und schufen so die für diese Landschaft charakteristischen Terrassen, die sogenannten „Restanques“.

8.2. *Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Im 4. Jahrhundert v. Chr. landeten die Phokäer an den geschützten Küstenabschnitten ihrer späteren Kolonie „Terroeis“ und brachten in ihren Amphoren ihre Weinbautradition und die Weinkultur mit. Im Römischen Reich wurde „Terroeis“ zu „Torrentum“ (gelegen zwischen den Gemeinden Saint-Cyr und Bandol). Noch heute finden sich auf vielen Weingütern Spuren der alten römischen „villae“, deren zahlreiche archäologische Überreste (Brennöfen für Amphoren, Weinpressen usw.) von organisierten Weinbauaktivitäten zeugen.

Ab diesem Zeitpunkt belegen verschiedenste Zeugnisse und Schriftstücke, dass der Weinbau fortgeführt wurde und die erzeugten Weine allseits bekannt waren. Diese Belege reichen von Beschlüssen zur Regelung der Verbringung von Trauben und Wein (1363) über die Flurarchitektur und die Namen verschiedener Einzellagen (Le Vigneret, la Mourvèdriére usw.) bis hin zu Ausnahmeregelungen für geltende Pflanzungsbeschränkungen aufgrund der Beschaffenheit des Geländes und der Qualität der erzeugten Weine (1731).

Erwähnenswert ist insbesondere ein Zitat von Tolozan, der im Jahre 1827 in seiner Abhandlung „Œnologie de la Basse Provence“ (Önologie in der Basse Provence) einen Zusammenhang zwischen Landschaft und Weinbau herstellte: „Die Weinregion Bandol erstreckt sich vom Fuße der Cuges-Berge über eine Länge von ca. zwölf Kilometern geradlinig gen Süden bis zum Golf von Bandol. Das Tal wird durch eine Doppelreihe von sich im Westen verzweigenden Hügelzügen gebildet, die die Tiefebene von Saint-Cyr umschließen, deren flach abfallende Hänge am Strand des Golfs von Lecques enden. […] Die Hanglagen und sogar die Hügel sind mit Weinreben bepflanzt.“ Weiter führt der Autor als Zeichen der Einheitlichkeit in der Branche aus: „Mourvèdre mit ihren besonders dunklen schwarzen Trauben ist die allenthalben dominierende Rebsorte. Sie macht den ureigenen Charakter der Weine von Bandol aus.“

Diese Weine sind für ihre besonders gute Lagerfähigkeit in die Geschichte eingegangen, und zwar als Weine, die im Laufe der Zeit an Qualität gewinnen, insbesondere nach langen Überfahrten. Tatsächlich ist bekannt, dass die Verbringung der in dem geografischen Gebiet erzeugten Weine mit Schiffen erfolgte, die auf offener See in der geschützten Bucht von Bandol ankerten und auf die die Weinfässer verladen wurden, auf denen der Buchstabe „B“ eingebrannt war.

In der 1787 erschienenen geografischen Beschreibung der Provence und der Grafschaft Venaissin, des Fürstentums Orange sowie der Grafschaft Nizza (Band I, Seite 280) heißt es wie folgt:

„Der Boden in Bandol ist außerordentlich trocken und steinig. Vorwiegend wird in diesem Terroir erstklassiger Rotwein angebaut, der auf den Französischen Antillen besonders gefragt ist. Der Hafen von Bandol ist der sicherste Hafen der Provence, mit den am besten geeigneten Bedingungen.“

Die Stadt Bandol selbst wurde als Verschiffungshafen und Umschlagplatz für Weine aus Bandol von den Küfern erwähnt. Aus einem Beschluss des Gemeinderats von 1818 geht hervor, dass im Hafen von Bandol mehr als 6 000 hl Wein mit Bestimmungsort Italien, Nordeuropa und Amerika abgefertigt wurden. Zum Ende des Zweiten Kaiserreichs waren es ganze 80 000 Fässer jährlich, die in Bandol für die Lagerung und den Transport von jeweils 160 000 hl gefertigt wurden.

Dies belegt, dass die Weinerzeugung den Lebensunterhalt einer ganzen Gemeinschaft – über die eigentlichen Erzeuger hinaus – sicherte.

Auch das Weinbaugebiet von Bandol blieb von der Reblauskrise nicht verschont. Jedoch war dank seiner Tradition, seiner Bekanntheit und der starken Gemeinschaft eine schnelle Erholung möglich. So konnte auch die althergebrachte Nutzung des Terrassenanbaus mit angepasster Erziehungsform und Pflanzdichte erhalten werden. Auch die gängigen Rebsorten gingen nicht verloren. Zur Herstellung von Rot- und Roséweinen betrifft dies die dominierende Sorte Mourvèdre N sowie ergänzend insbesondere die Sorten Grenache N und Cinsaut N, zur Herstellung von Weißweinen die Sorten Clairette B, Bourboulenc B und Ugni blanc B.

Die Gemeinschaft konnte auf diese Weise Traditionen bewahren, ihr Know-how bekräftigen und die Bekanntheit und Qualität der Weine aus Bandol hervorheben, die in der am 11. November 1941 verliehenen kontrollierten Ursprungsbezeichnung ihre Anerkennung fanden.

Im Jahre 2009 erstreckt sich das Weinbaugebiet von Bandol über 1 580 ha, wobei 3 Genossenschaftskellereien und 54 Weingüter jährlich im Durchschnitt insgesamt 50 000 hl erzeugen. Bei den Rotweinen handelt es sich um ausgebaute Weine, die aus mehr als 7 Jahre alten Weinbergen mit geringen Erträgen stammen (höchstens 40 hl je Hektar). Der Ausbau beginnt mit einer 18-monatigen Reifung im Holzfass, zumeist in großformatigen „Foudre“-Fässern. Die Rebsorte Mourvèdre N, die einen Anteil von mindestens 50 % in der Cuvée ausmachen muss, verleiht den Weinen ihre charakteristischen Eigenschaften: Die Weine sind kraftvoll, körperreich sowie tanninhaltig und eignen sich für eine lange Lagerung.

8.3. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

In dem geografischen Gebiet trifft ein Mittelmeerklima mit maritimen Einflüssen einerseits auf eine Topografie in Form eines zum Meer geöffneten Kessels, der Schutz vor aus dem Norden kommenden Einflüssen (Wind und Temperatur) bietet, und andererseits auf einen ausgesprochen steinigen Kalk-Lehm-Boden. In der Folge herrschen hier pedoklimatische Bedingungen, die im gesamten Anbaugebiet der Weine mit der Bezeichnung „Bandol“ und auch für die Rebsorte Mourvèdre N optimale Voraussetzungen bieten. Diese schwarze Rebsorte mit später Reifung kann dank ihrer bevorzugten ökologischen Nische eine ideale Reife erreichen, die die Einzigartigkeit und Ausgewogenheit der Weine gewährleistet.

Dieser besondere Zusammenhang zwischen der natürlichen Umgebung und den charakteristischen Eigenschaften sowie der Qualität der erzeugten Weine wurde bereits 1787 hervorgehoben.

„Das besonders milde Klima und die geschützte Lage von Bandol und des unmittelbar benachbarten Gebiets, ein Lehm-Kalk-Untergrund mit einem hohen Kalkkarbonatgehalt sowie die intensive Rückstrahlung der auf die Hänge einwirkenden Sonnenstrahlen – Hänge, die aufgrund der unmittelbaren Nähe zum Meer durch die hydrometrisch messbare Salz- und Jodkonzentration in der Luft in diesem besonders privilegierten Umfeld vor strengem Winterfrost geschützt sind – führen dazu, dass aus den in diesem Terroir erzeugten Weinen die berühmten Erzeugnisse werden, von denen die provenzalischen Dichter sagten, sie kämen von der Sonne in die Flasche.“ („La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin“ (Geografie der Provence und der Grafschaft Venaissin), Achard, M., 1787, zitiert von J. M. Marchandiau in „Gens et Vins du Bandol“ (Menschen und Weine aus Bandol) – 1991)

Die Nutzung abbildend unterteilt sich das abgegrenzte Parzellengebiet in „charakteristische karge Flächen, denen die Weine aus Bandol seit langer Zeit ihr Ansehen verdanken“. Nicht einbezogen werden dabei „die fruchtbaren Alluvialböden in den Tälern, allzu fruchtbares Schwemmland am Fuß der Hänge, Pinienwälder und Waldflächen“.

Diese Abgrenzung ermöglicht eine optimale Bewirtschaftung der Pflanzungen sowie die gezielte Steuerung der Wuchskraft und des Produktionspotenzials durch ertragsarme Verfahren mit kurzem Rebschnitt und eine an die Terrassen angepasste Kontrolle der Pflanzdichte.

Indem sie die Tradition der Handlese der Trauben fortführen, leisten die Weinbauern des Gebiets „Bandol“ einen Beitrag zur Erhaltung der Einzigartigkeit und der Charakteristika dieser Weinberge in Terrassenform.

Infolge des Zusammenspiels aus gezielter Steuerung der Erzeugung, optimalen Bedingungen für die Reifung und althergebrachten Eignungskriterien für die Verbringung verfügen die Rotweine mit der Bezeichnung „Bandol“ über eine Struktur, die sich für einen langen Ausbau im Holzfass eignet, und zeigen somit eine hohe Alterungsfähigkeit.

Vor dem Hintergrund der in diesem weitläufigen Amphitheater vorherrschenden optimalen Weinbaubedingungen, die den Aufbau von Know-how in einer Gemeinschaft aus Erzeugern und Verbrauchern ermöglicht haben, war es nur natürlich, dass ebendieses Know-how auch bei der Erzeugung und Würdigung der Rosé- und Weißweine Anwendung fand. Auch wenn diese Rosé- und Weißweine in der Vergangenheit weniger Spuren hinterlassen haben als die Rotweine, erfreuen sie sich doch zunehmender Bekanntheit.

Konkret führen die traditionellen Verfahren zur Erzeugung der Rotweine, ausgehend von der auf mindestens 8 Jahre alten Rebflächen angebauten Rebsorte Mourvèdre N, dazu, dass diese Rebsorte bei der Herstellung von Roséweinen genutzt werden kann und maßgeblich deren Identität prägt.

Diese klare Vorgehensweise bei der Erzeugung von Rotweinen und der vorgegebene zugehörige technische Ablauf finden natürlich auch bei den weißen Rebsorten Anwendung. Die Folge ist, dass die Weißweine mit der Bezeichnung „Bandol“ eine Struktur und Ausgewogenheit aufweisen, durch die auch sie sich für die in der Provence so typische Alterung eignen.

Im Jahr 2010 ist die Bekanntheit sämtlicher Weine aus Bandol nicht von der Hand zu weisen, wobei die Rosé- und Weißweine vom Ansehen der Rotweine profitieren konnten. Die Weine mit dieser kontrollierten Ursprungsbezeichnung sind zum großen Teil für die Vermarktung außerhalb der nationalen Grenzen und für den Export bestimmt, sodass sie ein attraktives Wertschöpfungspotenzial bieten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf den Namen einer kleineren geografischen Einheit enthalten, sofern es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Die im Kataster geführte Einzellage wird direkt hinter dem Namen des Weinbaubetriebs bzw. hinter der Handelsmarke angegeben.

Die Verwendung des Sortennamens ist nur im selben Sichtfeld wie alle

vorgeschriebenen Angaben zulässig. Die Schriftgröße des Sortennamens darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur produktspezifikation

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