Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4233

30.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4233)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Bandol»

PDO-FR-A0485-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 12.5.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Bandol»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Αλιείας, Υπαίθρου και Χωροταξίας, Γενική Διεύθυνση γεωργικής, αγροδιατροφικής και περιφερειακής πολιτικής, Γραφείο οίνου και άλλων ποτών.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές αναφέρουν ότι η υποβληθείσα αίτηση είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Πράγματι, οι εν λόγω τροποποιήσεις δεν θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Συγκεκριμένα,

α) δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην ονομασία ούτε στη χρήση της ονομασίας ούτε στα προϊόντα ή στις κατηγορίες προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Ποικιλιακή σύνθεση*

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Bandol» τροποποιείται στο τμήμα V (Ποικιλιακή σύνθεση) με την προσθήκη των ακόλουθων ποικιλιών:

— Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N για την παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων·

— Grenache B, Carignan B, Terret B και Assyrtiko B για την παραγωγή λευκών οίνων.

Οι ποικιλίες αυτές συμπεριλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος ως ποικιλίες προσαρμογής. Οι ποικιλίες αυτές, χωρίς να μεταβάλλουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία, προσφέρουν μεγαλύτερη ανθεκτικότητα στην ξηρασία στο πλαίσιο της υπερθέρμανσης του πλανήτη. Ως ποικιλίες προσαρμογής, ενσωματώνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των εκμεταλλεύσεων έως 5 % κατ' ανώτατο όριο και στα μείγματα οίνων έως 10 % κατ' ανώτατο όριο.

Οι ποικιλίες αυτές προστίθενται στον κατάλογο των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου του ενιαίου εγγράφου.

2. *Κανόνες για τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών στην εκμετάλλευση*

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Bandol» τροποποιείται στο τμήμα V (Ποικιλιακή σύνθεση) προκειμένου να προσαρμοστούν οι κανόνες σχετικά με τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών στην εκμετάλλευση.

— για τους λευκούς οίνους: το ποσοστό της κύριας ποικιλίας «Clairette B» κυμαίνεται μεταξύ 30 % κατ' ελάχιστο όριο, αντί 50 %, και 95 % κατ' ανώτατο όριο. Το ποσοστό των δευτερευουσών ποικιλιών marsanne B, sauvignon B και semillon B παραμένει μικρότερο ή ίσο με το 10 % της ποικιλιακής σύνθεσης και το ποσοστό της ποικιλίας vermentino B αυξάνεται από 10 σε 20 % κατ' ανώτατο όριο.

— οι κανόνες των προδιαγραφών προϊόντος παραμένουν αμετάβλητοι για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

— για τα τρία χρώματα οίνων: οι κανόνες για τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών στην εκμετάλλευση δεν εφαρμόζονται σε μικρές εκμεταλλεύσεις με έκταση μικρότερη από 1,5 εκτάρια.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

3. *Πυκνότητα φύτευσης*

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Bandol» τροποποιείται στο τμήμα VI (Διαμόρφωση του αμπελώνα) σημείο 1 (Σύστημα διαμόρφωσης), προκειμένου να επικαιροποιηθούν οι κανόνες πυκνότητας σε συνάρτηση με την πραγματικότητα στους αμπελώνες της ονομασίας και να ληφθούν υπόψη οι αμπελώνες σε αναβαθμίδες.

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 440 πρέμνων αντί 5 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα. Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς.

Για τους αμπελώνες σε αναβαθμίδες, κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων, η οποία υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,70 μέτρα.

Μπορούν να έχουν μέγιστη απόσταση 2,5 μέτρων από την κορυφή του πρανούς έως την πρώτη σειρά της επάνω αναβαθμίδας, καθώς και από τη βάση του πρανούς ή του τοιχίου έως την πρώτη σειρά της κάτω αναβαθμίδας.

Οι διατάξεις αυτές περιλαμβάνονται στο ενιαίο έγγραφο στο τμήμα «Οινοποιητικές πρακτικές».

4. *Κανόνες κλαδέματος*

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος της ονομασίας «Bandol» τροποποιείται στο τμήμα VI (Διαμόρφωση του αμπελώνα) σημείο 1 (Σύστημα διαμόρφωσης), προκειμένου να επικαιροποιηθούν οι κανόνες κλαδέματος και να επιτραπεί το μακρύ κλάδεμα σε Guyot για τις ποικιλίες syrah N et sauvignon B.

Οι διατάξεις αυτές περιλαμβάνονται στο ενιαίο έγγραφο στο τμήμα «Οινοποιητικές πρακτικές».

5. *Επισήμανση*

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών της ονομασίας «Bandol» συμπληρώνεται στο τμήμα XII «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης» προκειμένου να προσδιοριστούν οι απαιτήσεις επισήμανσης για τις ονομασίες των ποικιλιών.

Η χρήση της ονομασίας της ποικιλίας επιτρέπεται μόνο στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις. Το μέγεθος των χαρακτήρων της ονομασίας της ποικιλίας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μέγεθος εκείνων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Οι εν λόγω κανόνες επισήμανσης καθορίζονται στο ενιαίο έγγραφο στο τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις — Επισήμανση».

6. *Αναφορές σχετικά με την αρχή ελέγχου*

Στο κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, το τμήμα II – «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Bandol»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτική περιγραφή των προϊόντων*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι της ονομασίας «Bandol» είναι μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί ή λευκοί.

Οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11,5 % κατ' όγκο.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12 % κατ' όγκο.

Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει: Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: 3 g/l

Ερυθροί οίνοι με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο έως 14 % – 3 g/l

Ερυθροί οίνοι με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο άνω του 14 % – 4 g/l.

Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια που καθορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Περιγραφή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι είναι οίνοι ωρίμασης, που παράγονται από αμπέλους χαμηλής απόδοσης ηλικίας άνω των 7 ετών, και που για τους πρώτους 18 μήνες ωριμάζουν σε ξύλινα δοχεία, συνήθως μεγάλα οινοβάρελα. Η ποικιλία mourvèdre N, που πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % στην ανάμειξη, είναι αυτή που τους προσδίδει τα χαρακτηριστικά τους: πρόκειται για μεστούς οίνους με έντονο χαρακτήρα, πλούσιες τανίνες και δυνατότητα μακράς διατήρησης.

Οι ερυθρωποί οίνοι ισχυροποιούν όλο και περισσότερο τη θέση τους. Η οινοποίησή τους πραγματοποιείται με απευθείας έκθλιψη, βραχεία διαβροχή ή αφαίμαξη (saignée)· έχουν απαλό χρώμα αγριοτριανταφυλλιάς. Η ποικιλία mourvèdre N που περιλαμβάνεται υποχρεωτικά στην ανάμειξη (τουλάχιστον 20%, πολλές φορές 30% έως 40 %), προσδίδει στους συγκεκριμένους οίνους μια ιδιαίτερη δομή με πιο πλούσιες τανίνες έναντι των άλλων ερυθρωπών οίνων της Προβηγκίας, η οποία χρειάζεται μεν λίγο περισσότερο χρόνο για να αναπτυχθεί, αλλά επιτρέπει τη διατήρηση των οίνων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Οι λευκοί οίνοι, που παράγονται κατά κύριο λόγο από την ποικιλία clairette B (τουλάχιστον 50 %), έχουν ανοικτό αχυροκίτρινο χρώμα με αρώματα ανθέων. Αν και παράγονται σε μικρότερες ποσότητες σε σχέση με τις δύο προηγούμενες κατηγορίες, είναι σημαντικοί για την εικόνα και την ισορροπία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Καλλιεργητική πρακτική

— Πυκνότητα φύτευσης:

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 440 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα. Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς.

Για τους αμπελώνες σε αναβαθμίδες, κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων, η οποία υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,70 μέτρα.

Μπορούν να έχουν μέγιστη απόσταση 2,5 μέτρων από την κορυφή του πρανούς έως την πρώτη σειρά της επάνω αναβαθμίδας, καθώς και από τη βάση του πρανούς ή του τοιχίου έως την πρώτη σειρά της κάτω αναβαθμίδας.

— Κανόνες κλαδέματος:

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ (σε κύπελλο ή σε γραμμικό Royat) με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς.

— Οι ποικιλίες syrah N και sauvignon B μπορούν να κλαδεύονται σε Guyot με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Οι άμπελοι ηλικίας άνω των 30 ετών είναι δυνατό να κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Το κλάδεμα πραγματοποιείται πριν από την 1η Μαΐου.

— Οι οίνοι προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά. Οι βότρυες μεταφέρονται ολόκληροι στο σημείο της οινοποίησης.

— Άρδευση:

Δεν επιτρέπεται η άρδευση κατά την περίοδο βλάστησης της αμπέλου, κατά παρέκκλιση σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου D. 645-5 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας, εκτός από την περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας και εφόσον η ξηρασία αυτή παρεμποδίζει τη σωστή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και τη σωστή ωρίμαση των σταφυλιών·

Ειδική οινολογική πρακτική

— Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία των συγκομιζόμενων οινοστάφυλων σε θερμοκρασία άνω των 40 °C·

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου·

— Για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων, επιτρέπεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, αποκλειστικά για τα γλεύκη πιεστηρίου και τους νέους οίνους που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης και σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 10 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο·

— Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται πρακτικές εμπλουτισμού.

— Απαγορεύεται η χρήση δεξαμενών συνεχούς ζύμωσης, πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας, απορραγιστηρίων φυγοκέντρησης, στραγγιστηρίων με κοχλίες διαμέτρου κάτω των 750 χιλιοστών και πατητηριών-αντλιών με έμβολα.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Όλα τα στάδια της παραγωγής (συγκομιδή των σταφυλιών, οινοποίηση, παρασκευή και ωρίμαση των οίνων) εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, στους ακόλουθους δήμους του νομού Var, με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Οινοποιητικές ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε οκτώ δήμους του νομού Var. Βρίσκεται στην καρδιά μιας ευρείας, αμφιθεατρικά δομημένης περιοχής αποτελούμενης από ένα ανάγλυφο το οποίο στο σύνολό του δημιουργήθηκε από τη διάβρωση και τα τεκτονικά φαινόμενα που επέδρασαν στους ιζηματογενείς και ασβεστολιθικούς σχηματισμούς και στα στοιχεία υφάλου που ήλθαν κατ' αυτό τον τρόπο στην επιφάνεια, διαμορφώνοντας ένα τοπίο με λοφοπλαγιές που είναι κλειστό προς τον Βορρά και ανοίγεται προς τη Μεσόγειο με τον κόλπο του Bandol.

Αυτή η γεωμορφολογία συντελεί σε ένα ιδιαίτερο μεσογειακό κλίμα, που είναι προστατευμένο από τον Μιστράλ, τον ψυχρό βόρειο άνεμο που κυριαρχεί στην Προβηγκία, με αποτέλεσμα οι λοφοπλαγιές και οι υπώρειες να απολαμβάνουν μέση ετήσια ηλιοφάνεια 3 000 ωρών και μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 650 mm. Σε αυτό το ήδη ευνοϊκό κλιματικό περιβάλλον, προστίθεται η εξισορροπητική επίδραση του ανοίγματος προς τη Μεσόγειο που μετριάζει την ένταση της ηλιακής θερμότητας το καλοκαίρι και ταυτόχρονα διατηρεί μια ελαφρά υγρασία στη διάρκεια της νύχτας δημιουργώντας έτσι ιδανικές συνθήκες για την ωρίμαση των σταφυλιών, οι οποίες επιτρέπουν, όσον αφορά την ποικιλία mourvèdre N, τόσο την παρασκευή ερυθρών οίνων μακράς παλαίωσης που επιδέχονται ωρίμαση σε ξύλινα δοχεία όσο και χαρακτηριστικών ερυθρωπών οίνων, αλλά και, όσον αφορά την ποικιλία clairette B, την παρασκευή εκλεπτυσμένων και δομημένων λευκών οίνων.

Τα πιο χαρακτηριστικά εδάφη είναι μικρού πάχους, υπόλευκα, φτωχά σε οργανική ύλη, ενίοτε πλούσια σε πυριτικά στοιχεία, με πάντοτε έντονο πετρώδες και καλή αποστράγγιση, γεγονός που διασφαλίζει βέλτιστη κυκλοφορία του νερού.

Το τοπίο που διαμορφώθηκε κυρίως με την καλλιέργεια της αμπέλου και της ελιάς είναι αποτέλεσμα της επιμονής πολλών γενεών αγροτών που κατάφεραν, στο πέρασμα των αιώνων, να αξιοποιήσουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις λοφοπλαγιές και τις υπώρειες διαφυλάσσοντας ταυτόχρονα μια προστατευτική φυτική κάλυψη στα υψώματα. Με στόχο να συγκρατήσουν το χώμα και να απαλλάξουν το έδαφος από τις πέτρες, ύψωσαν αμέτρητα τοιχία από ξερολιθιά, δημιουργώντας έτσι τις στενές αναβαθμίδες («restanques») που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο τοπίο.

8.2. *Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό*

Τον 4ο αιώνα π.Χ., οι Φωκαείς καταπλέουν στις προστατευμένες όχθες όπου θα ιδρύσουν την αποικία της «Τυρρόης» φέρνοντας μαζί με τους αμφορείς τους τον αμπελοοινικό πολιτισμό. Κατά τη ρωμαϊκή περίοδο, η αποικία μετονομάζεται σε Torrentum (μεταξύ των δήμων Saint-Cyr και Bandol). Αρκετές από τις σημερινές αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις φέρουν ακόμη και σήμερα το αποτύπωμα των αρχαίων ρωμαϊκών «villae» οι οποίες είναι πλούσιες σε αρχαιολογικά ευρήματα (κάμινοι όπτησης αμφορέων, πιεστήρια σταφυλιών,...) που μαρτυρούν την ύπαρξη οργανωμένης αμπελουργικής δραστηριότητας.

Έκτοτε, πολυάριθμες προφορικές και γραπτές μαρτυρίες αποδεικνύουν τη διαχρονικότητα της αμπελοκαλλιέργειας και τη φήμη των παραγόμενων οίνων, από διαταγές που ρυθμίζουν την κυκλοφορία των σταφυλιών και των οίνων (1363) έως παρεκκλίσεις από τους περιορισμούς φύτευσης οι οποίες εγκρίνονταν με βάση τη φύση των εδαφών και την ποιότητα των παραγόμενων οίνων (1731), χωρίς να παραλείψει κανείς την αρχιτεκτονική και τις ονομασίες των τοποθεσιών (Le Vigneret, la Mourvèdriére,….).

Αξίζει εδώ να μνημονευθεί ιδιαιτέρως ο Tolozan που συσχετίζει το τοπίο με την καλλιέργεια της αμπέλου στην πραγματεία του «Œnologie de la Basse Provence» (Οινολογία της Κάτω Προβηγκίας) του 1827: «Η αμπελουργική περιοχή Bandol οριοθετείται από τους πρόποδες των υψωμάτων της Cuges και εκτείνεται με κατεύθυνση προς Νότον έως τον κόλπο του Bandol, σε μήκος περίπου δώδεκα χιλιομέτρων. Η εν λόγω κοιλάδα δημιουργείται από μια διπλή σειρά λόφων που διακλαδίζονται προς τα δυτικά και περικλείουν τη μεγάλη πεδιάδα του Saint-Cyr, το ήπιο πρανές της οποίας καταλήγει στην παραλία του κόλπου Lecques....Στις πλαγιές αλλά και στους ίδιους τους λόφους πραγματοποιείται συνδυασμένη καλλιέργεια (complantation) ποικιλιών αμπέλων». Ο συγγραφέας προσθέτει, καταδεικνύοντας τον ενιαίο χαρακτήρα του τομέα: «το είδος σταφυλιού που κυριαρχεί παντού και συνιστά την ουσία των οίνων Bandol είναι η ποικιλία mourvèdre, ένα πολύ σκουρόχρωμο μαυροστάφυλο».

Σύμφωνα με τις ιστορικές μαρτυρίες, οι εν λόγω οίνοι θεωρούνταν οίνοι παλαίωσης, που βελτιώνονταν με την πάροδο του χρόνου, ιδίως αν μεσολαβούσε θαλάσσιο ταξίδι μεγάλης διάρκειας. Πράγματι, χάρη στον προφυλαγμένο κόλπο του Bandol, η κυκλοφορία των οίνων που παράγονταν εντός της γεωγραφικής περιοχής πραγματοποιούνταν, όπως όλοι γνώριζαν, από πλοία που έμεναν αρόδου στα ανοιχτά και φόρτωναν βαρέλια οίνου που έφεραν αποτυπωμένο με καυτό σίδερο το γράμμα «B».

Στη «Géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice» (Γεωγραφία της Προβηγκίας και της Κομητείας Venaissin του Πριγκηπάτου της Οράγγης, της Κομητείας της Νίκαιας), που εκδόθηκε το 1787 (τόμος I, σελίδα 280), σημειώνεται:

«Το έδαφος του Bandol είναι πολύ ξηρό και πετρώδες. Το βασικό προϊόν του αμπελοτόπου είναι ο ερυθρός οίνος πρώτης ποιότητας, που είναι και ο πιο περιζήτητος για τις Νήσους. Ο λιμένας του Bandol θεωρείται ο πιο ασφαλής και ο πιο πρόσφορος της Προβηγκίας».

Λιμένας φόρτωσης και εμπορική διέξοδος των οίνων Bandol, η πόλη ήταν επίσης πόλη βαρελοποιών. Πρακτικά του Δημοτικού Συμβουλίου με χρονολογία 1818 μαρτυρούν ότι πάνω από 6 000 εκατόλιτρα οίνου πέρασαν από το λιμάνι του Bandol με προορισμό την Ιταλία, τη Βόρεια Ευρώπη και την Αμερική. Στα τέλη της Δεύτερης Αυτοκρατορίας κατασκευάζονταν στο Bandol περί τα 80 000 βαρέλια ετησίως για την αποθήκευση και τη μεταφορά κάπου 160 000 εκατολίτρων!

Έτσι, εκτός από τους ίδιους τους παραγωγούς, διαπιστώνεται η παρουσία μιας ανθρώπινης κοινότητας που συμμετείχε στην παραγωγή των οίνων και ζούσε από αυτή.

Ο αμπελώνας Bandol δεν ξέφυγε από την επιδημία της φυλλοξήρας αλλά η ιστορία, η φήμη και η ισχυρή τοπική κοινότητα συνέβαλαν στην ταχεία ανάκαμψη και στη διατήρηση των παλαιών πρακτικών φύτευσης σε αναβαθμίδες, με προσαρμογή του συστήματος διαμόρφωσης και της πυκνότητας φύτευσης, καθώς και στην επιβίωση των ιστορικών ποικιλιών με κυρίαρχη την ποικιλία mourvèdre N, ενώ έπονται οι ποικιλίες grenache N και cinsaut N για την παρασκευή των ερυθρών και των ερυθρωπών οίνων και οι ποικιλίες clairette B, bourboulenc B και ugni blanc B για την παρασκευή των λευκών οίνων.

Η εν λόγω κοινότητα διατήρησε έτσι ζωντανή την ιστορία, επιβεβαίωσε την τεχνογνωσία της και ενίσχυσε τη φήμη και την ποιότητα των οίνων Bandol που αναγνωρίστηκαν ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης στις 11 Νοεμβρίου 1941.

Το 2009 ο αμπελώνας του Bandol αριθμούσε 1 580 εκτάρια για μέση ετήσια παραγωγή 50 000 εκατολίτρων που κατανέμεται μεταξύ 3 συνεταιριστικών οινοποιείων και 54 κτημάτων. Οι ερυθροί οίνοι είναι οίνοι ωρίμασης, που παράγονται από αμπέλους χαμηλής απόδοσης (έως 40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο) ηλικίας άνω των 7 ετών, και που για τους πρώτους 18 μήνες ωριμάζουν σε ξύλινα δοχεία, συνήθως μεγάλα οινοβάρελα. Η ποικιλία mourvèdre N, που πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % στην ανάμειξη, είναι αυτή που τους προσδίδει τα χαρακτηριστικά τους: πρόκειται για μεστούς οίνους με έντονο χαρακτήρα, πλούσιες τανίνες και δυνατότητα μακράς διατήρησης.

8.3. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Ο συνδυασμός ενός μεσογειακού κλίματος με θαλάσσιες επιρροές, μιας γεωμορφολογίας με αμφιθεατρική δομή που ανοίγει προς τη θάλασσα και προστατεύει από τις επιδράσεις του Βορρά (άνεμοι και θερμοκρασία) και ενός έντονα πετρώδους αργιλοασβεστώδους εδάφους προσδίδει στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή έναν σύνθετο εδαφοκλιματικό χαρακτήρα που προσφέρει βέλτιστες συνθήκες στο σύνολο του αμπελώνα Bandol και στην ποικιλία mourvèdre N, μια ποικιλία μαυροστάφυλου όψιμης ωρίμασης, η οποία ευρισκόμενη στη φυσική οικοθέση της επιτυγχάνει ιδανική ωρίμαση που εγγυάται την αυθεντικότητα και την ισορροπία των οίνων.

Αυτός ο ιδιαίτερος δεσμός μεταξύ του φυσικού περιβάλλοντος και των χαρακτηριστικών και της ποιότητας των παραγόμενων οίνων είχε επισημανθεί ήδη από το 1787.

«Το ιδιαιτέρως ήπιο και προστατευμένο κλίμα του Bandol και της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής, το αργιλοασβεστώδες υπέδαφος με υψηλό ποσοστό ανθρακικού ασβεστίου, η έντονη ηλιακή ακτινοβολία στις λοφοπλαγιές που χάρη στη μεγάλη εγγύτητα τους με τη θάλασσα προστατεύονται από τη δριμύτητα των χειμερινών παγετών, η υδρομετρική παράμετρος του αλατιού και του ιωδίου που αιωρούνται στον αέρα αυτού του τόσο ευνοημένου τόπου, αναδεικνύουν τους οίνους του συγκεκριμένου αμπελοτόπου σε διάσημα προϊόντα τα οποία οι ποιητές της Προβηγκίας αποκαλούσαν “ήλιο στο μπουκάλι”.» (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin, ACHARD M., 1787, όπως παρατίθεται από τον J.M. Marchandiau στο «Gens et Vins du Bandol» – 1991.)

Σε εναρμόνιση με την πρακτική, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων περιλαμβάνει «τα τυπικά φτωχά εδάφη στα οποία οφείλεται ανέκαθεν η φήμη των οίνων Bandol» εξαιρώντας «τα εύφορα και προσχωσιγενή εδάφη των κοιλάδων, τις εξαιρετικά εύφορες αλλουβιακές αποθέσεις στους πρόποδες των λοφοπλαγιών, τους πευκώνες και τις δασώδεις εκτάσεις».

Η οριοθέτηση αυτή επιτρέπει την καλύτερη δυνατή διαχείριση του φυτού, με έλεγχο του σθένους και του δυναμικού παραγωγής χρησιμοποιώντας πρακτικές χαμηλής απόδοσης που επιτυγχάνονται με βραχύ κλάδεμα και διαχείριση των πυκνοτήτων φύτευσης που προσαρμόζονται στις στενές αναβαθμίδες («restanques»).

Διατηρώντας την παράδοση της χειρωνακτικής συγκομιδής των σταφυλιών, οι αμπελουργοί της περιοχής «Bandol» συμβάλλουν στην προστασία της μοναδικότητας και των χαρακτηριστικών του εν λόγω αμπελώνα με τις αναβαθμίδες του («restanques»).

Συνδυάζοντας έλεγχο της παραγωγής, βέλτιστες συνθήκες ωρίμασης και την ιστορική απαίτηση για δυνατότητα μεταφοράς, οι ερυθροί οίνοι «Bandol» διαθέτουν δομή που επιτρέπει τη μακρά ωρίμαση σε ξύλινο δοχείο και, ως εκ τούτου, χαρακτηρίζονται από μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Από τη στιγμή που οι ιδανικές συνθήκες αυτής της εκτεταμένης, αμφιθεατρικά δομημένης αμπελουργικής περιοχής επέτρεψαν την ανάπτυξη τεχνογνωσίας στους κόλπους μιας κοινότητας παραγωγών και καταναλωτών, ήταν αναμενόμενο ότι η τεχνογνωσία αυτή θα αξιοποιούνταν για την παραγωγή και την αναγνώριση των λευκών και των ερυθρωπών οίνων που, αν και ιστορικά δεν έχουν αποτύπωμα αντίστοιχο με εκείνο των ερυθρών οίνων, χαίρουν όλο και μεγαλύτερης εκτίμησης.

Χάρη στις πρακτικές παραγωγής των ερυθρών οίνων, με βάση την ποικιλία mourvèdre N από αμπέλους ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών, επιτυγχάνεται πράγματι συμβολή της εν λόγω ποικιλίας στους ερυθρωπούς οίνους, η οποία τους προσδίδει σημαντικό μέρος των χαρακτηριστικών τους.

Αυτή η ακρίβεια, αυτή η ειδική τεχνική μέθοδος που επιβάλλεται για την παραγωγή των ερυθρών οίνων, εφαρμόζονται προφανώς και στις λευκές ποικιλίες, γεγονός που προσδίδει στους λευκούς οίνους «Bandol» δομή και ισορροπία παρέχοντας επίσης τη χαρακτηριστική δυνατότητα παλαίωσης που απαντά στην Προβηγκία.

Εν έτει 2010, η φήμη της ονομασίας «Bandol» είναι αδιαμφισβήτητη για το σύνολο της παραγωγής, με τους ερυθρωπούς και τους λευκούς οίνους να θεωρούνται εφεξής ισάξιοι με τους ερυθρούς οίνους. Με ένα μεγάλο μέρος των πωλήσεών της να διοχετεύεται εκτός των εθνικών συνόρων και σε εξαγωγές, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bandol» επιτυγχάνει ικανοποιητική αξιοποίηση της παραγωγής της.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία και περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας αναγράφεται αμέσως μετά την ονομασία της εκμετάλλευσης ή του εμπορικού σήματος.

Η χρήση της ονομασίας της ποικιλίας επιτρέπεται μόνο στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις. Το μέγεθος των χαρακτήρων της ονομασίας της ποικιλίας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μέγεθος εκείνων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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