C/2025/4233

30.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4233)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM02

Teate esitamise kuupäev: 12.5.2025

1. **Toote nimetus**

„Bandol“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu-, kalandus-, maaelu- ja plaaniministeerium – põllumajanduse, põllumajandusliku toidutööstuse ja territoriaalpoliitika peadirektoraat, veini- ja muude jookide osakond (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. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Prantsusmaa ametiasutused kinnitavad, et esitatud taotlus vastab määruste (EL) nr 1308/2013 ja (EL) 2024/1143 nõuetele.

Käesolevas tootespetsifikaadis tehtud muudatused on standardmuudatused vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratlusele.

Neid muudatusi ei käsitata liidu muudatustena määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 tähenduses. Nende muudatustega:

a) ei muudeta nimetust ega nimetuse kasutust ega geograafilise tähisega tähistatud tooteid või tootekategooriaid;

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

c) ei kaasne uusi piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Viinamarjasortide kombinatsioon*

Kaitstud päritolunimetusega „Bandol“ hõlmatud toote spetsifikaadi I peatükki on muudetud, et lisada V punkti „Viinamarjasortide kombinatsioon“ järgmine tekst:

— sordid „Mourvaison N“, „Counoise N“, „Xinomavro N“, „Calabrese N“ ja „Agiorgitiko N“ punaste ja roosade veinide tootmiseks;

— sordid „Grenache B“, „Carignan B“, „Terret B“ ja „Assyrtiko B“ valgete veinide tootmiseks.

Need sordid on lisatud tootespetsifikaati, kui oludele kohandunud sordid. Need sordid ei muuda päritolunimetusega veinide organoleptilist profiili, kuid on globaalse soojenemise tingimustes põuakindlamad. Neid sorte kasutatakse oludele kohanduvate sortidena kuni 5 % ulatuses põllumajandusettevõtete viinamarjasortide kombinatsioonis ja kuni 10 % ulatuses veinisegudes.

Need sordid lisatakse koonddokumendis esitatud veiniviinamarjasortide loetellu.

2. *Eeskirjad põllumajandusettevõttes kasvatatavate viinamarjasortide kombinatsiooni kohta*

Nimetusega „Bandol“ hõlmatud veini tootespetsifikaadi I peatüki V punkti „Viinamarjasortide kombinatsioon“ on muudetud, et kohandada eeskirju, milles käsitletakse põllumajandusettevõttes kasvatatavate viinamarjasortide omavahelist osakaalu.

— Valged veinid: põhisordi „Clairette B“ osakaal on 50 % asemel vähemalt 30 % ja kuni 95 %. Teiseste sortide „Marsanne B“, „Sauvignon B“ ja „Semillon B“ osakaal viinamarjasortide kombinatsioonis on kuni 10 % ning sordi „Vermentino B“ osakaal on kasvanud 10 %-lt maksimaalselt 20 %-le;

— punaste ja roosade veinide puhul ei ole tootespetsifikaadis sätestatud eeskirju muudetud;

— kõiki kolme värvi veini puhul ei kohaldata eeskirju, mis käsitlevad viinamarjasortide omavahelist osakaalu põllumajanduslikus majapidamises, väikeste põllumajandusettevõtete suhtes, mille pindala on alla 1,5 hektari.

Need muudatused ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

3. *Istutustihedus*

Nimetuse „Bandol“ tootespetsifikaadi I peatüki VI punkti „Viinamarjakasvatus“ alapunkti 1 „Viljelusmeetodid“ on muudetud, et ajakohastada istutustihedust käsitlevaid eeskirju lähtuvalt päritolunimetusega hõlmatud viinamarjaistanduste tegelikust olukorrast ja võtta arvesse terrassidena istutatud viinapuid.

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 5 000 viinapuu asemel 4 440 viinapuud hektari kohta. Reavahe ei tohi olla suurem kui 2,5 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa ei tohi olla väiksem kui 0,8 meetrit. – Iga viinapuu kasvuala maksimaalne pindala on 2,25 ruutmeetrit. Selle pindala arvutamiseks korrutatakse ridadevaheline kaugus tüvedevahelise kaugusega.

Terrassidel kasvavate viinapuude puhul on iga viinapuu maksimaalne pindala 2,25 ruutmeetrit, mille arvutamiseks korrutatakse ridadevaheline kaugus tüvedevahelise kaugusega. Reavahe ei tohi olla suurem kui 2,5 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvedevaheline kaugus ei tohi olla väiksem kui 0,7 meetrit.

Viinapuude vahe künkaharja ja ülemise terrassi esimese rea vahel võib olla kuni 2,5 meetrit, niisamuti ka künkajalami või müüri ja alumise terrassi esimese rea vahel.

Need sätted esitatakse koonddokumendi punktis „Veinivalmistustavad“.

4. *Viinapuude lõikamise eeskirjad.*

Nimetuse „Bandol“ tootespetsifikaadi I peatüki VI punkti „Viinamarjakasvatus“ alapunkti 1 „Viljelusmeetodid“ on muudetud, et ajakohastada viinapuude lõikamise eeskirju ja lubada sortide „Syrah N“ ja „Sauvignon B“ puhul pikka e Guyot’ meetodil tehtavat lõikust.

Need sätted esitatakse koonddokumendi punktis „Veinivalmistustavad“.

5. *Märgistamine*

Nimetuse „Bandol“ tootespetsifikaadi I peatüki punkti XII „Esitamis- ja märgistamiseeskirjad“ on täiendatud, et täpsustada sordinimede märgistamise nõudeid.

Sordinimede kasutamine on lubatud ainult kõigi kohustuslike andmetega samal vaateväljal. Nimetuse tähed ei tohi olla kõrgemad ega laiemad märgisel esitatud kontrollitud päritolunimetuse tähtedest.

Need märgistamiseeskirjad on sätestatud koonddokumendi punktis „Lisatingimused – märgistamine“.

6. *Viited kontrolliasutuse kohta*

Tootspetsifikaadi III peatüki II osa („Viited kontrolliasutusele“) on ajakohastatud täpsustamaks, et tootespetsifikaadi järgimist kontrollitakse heakskiidetud kontrollikava alusel ning seda teeb INAO delegeeritud kolmas isik, kes tagab pädevuse, erapooletuse ja sõltumatuse.

See ajakohastamine ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus (nimetused)**

„Bandol“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Toodete analüütiline kirjeldus*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetust „Bandol“ kandvad veinid on vaiksed veinid, mis jagunevad punasteks, roosadeks ja valgeteks.

Valgete ja roosade veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11,5 mahuprotsenti.

punaste veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 12 mahuprotsenti.

Villimisel on punaste veinide maksimaalne õunhappesisaldus 0,4 grammi liitri kohta.

Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) maksimaalne sisaldus pärast kääritamist võib olla järgmine: valged ja roosad veinid – 3 g/l

punased veinid, mille naturaalne alkoholisisaldus on kuni 14 mahuprotsenti – 3 g/l

punased veinid, mille naturaalne alkoholisisaldus on üle 14 mahuprotsendi – 4 g/l

Veinid vastavad liidu eeskirjadega sätestatud analüütilistele omadustele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta) –

2. *Toodete organoleptiline kirjeldus*

LÜHIKIRJELDUS

Punased veinid on laagerdunud veinid, mis on valmistatud väikese saagikusega ja üle 7 aasta vanustelt viinapuudelt saadud viinamarjadest, nende kujunemine algab 18 kuu jooksul puust anumates, tavaliselt vaatides. Viinamarjasort „Mourvèdre N“, mis peab moodustama vähemalt 50 % kasutatavate viinamarjade koguhulgast, kindlustab veinidele nende iseloomulikud omadused; tegemist on jõuliste, struktuursete, tanniiniste ja pika säilitusajaga veinidega.

Roosad veinid on omandamas üha olulisemat kohta. Otsese pressimise ja lühikese leotamise teel või *saignée*-meetodil (marjadest oma raskusjõul välja imbuv mahl eraldatakse) valmistatud veinid on kibuvitsamarju meenutava kahvatu värvusega. Viinamarjasordi „Mourvèdre N“ kasutamine on kohustuslik (vähemalt 20 %, sageli 30–40 %), see annab nendele veinidele spetsiifilise struktuuri, mis on tanniinisem kui teiste Provence'i piirkonna veinide puhul, veini väljakujunemise aeg on veidi pikem, kuid neid veine on võimalik kauem säilitada.

Valged veinid, mis on valmistatud peamiselt viinamarjasordist „Clairette B“ (vähemalt 50 %), on selge ja heleda õlgkollase värvusega ning neil on iseloomulik lillelõhn. Kuigi neid toodetakse piiratumas koguses kui kaht eelmist, on neil veinidel siiski kontrollitud päritolunimetusele vastav maine ja tasakaal.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta) –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Viljelustavad

— Istutustihedus

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 440 viinapuud hektari kohta; Reavahe ei tohi olla suurem kui 2,5 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa ei tohi olla väiksem kui 0,8 meetrit. – Iga viinapuu kasvuala maksimaalne pindala on 2,25 ruutmeetrit. Selle pindala arvutamiseks korrutatakse ridadevaheline kaugus tüvedevahelise kaugusega.

Terrassidel kasvavate viinapuude puhul on iga viinapuu maksimaalne pindala 2,25 ruutmeetrit, mille arvutamiseks korrutatakse ridadevaheline kaugus tüvedevahelise kaugusega. Reavahe ei tohi olla suurem kui 2,5 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvedevaheline kaugus ei tohi olla väiksem kui 0,7 meetrit.

Viinapuude vahe künkaharja ja ülemise terrassi esimese rea vahel võib olla kuni 2,5 meetrit, niisamuti ka künkajalami või müüri ja alumise terrassi esimese rea vahel.

— Viinapuude lõikamise eeskirjad

— Viinapuude võrsed lõigatakse lühikeseks (lehtrikujuline võra (*gobelet*) või Royat' nöörpuu vorm (*cordon de Royat*)), nii et ühel tüvel on maksimaalselt kaheksa punga. Igale võrsele jäetakse kuni kaks punga.

— Sorte „Syrah N" ja „Sauvignon B" võib lõigata Guyot' meetodil, jättes kuni kaheksa punga taime kohta.

— Üle 30 aasta vanuste viinapuude puhul on lubatud jätta tüve kohta kuni 12 punga.

— Viinapuid lõigatakse enne 1. maid.

— Veinid valmistatakse käsitsi korjatud viinamarjadest. Viinamarjakobarad transporditakse veinivalmistuskohta tervetena.

— Kastmine

Viinapuid võib kasvuperioodil vastavalt maaelu ja merekalanduse seadustiku (*code rural et de la pêche maritime*) artiklile D.645-5 kasta erandkorras üksnes kestva põua korral ning juhul, kui viinapuu füsioloogiline areng ja viinamarjade korralik valmimine on häiritud.

Veinivalmistuse eritavad

— Saagi termiline töötlemine temperatuuril üle 40 °C on keelatud;

— puutükkide kasutamine on keelatud;

— roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud pressimise teel saadud veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva värske veini puhul, mille kogus ei ületa 10 % asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust, seejuures ei või maksimaalne kogus ületada 60 grammi ühe hektoliitri veini kohta;

— veini rikastamise toimingud ei ole lubatud;

— pidevtöötluse, pidevpresside, tsentrifugaalsete kraabitsate, alla 750 mm läbimõõduga kruvisõelte ja kolbpumbaga purustite kasutamine ei ole lubatud.

Lisaks eespool esitatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul kinni pidada liidu õigusaktide ning maaelu ja merekalanduse seadustiku (code rural et de la pêche maritime) sätetest.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

40 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kõik tootmise etapid (viinamarjade korjamine, töötlemine, veini valmistamine ja laagerdamine) toimuvad geograafilises piirkonnas, järgmiste Vari departemangu kommuunide territooriumil, vastavalt 2020. aasta ametlikule geograafilisele koodile: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Veiniviinamarjasort/veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Seost väljendavate looduslike tegurite kirjeldus*

Geograafilisse piirkonda kuulub kaheksa Vari departemangu kommuuni. See asub keset suurt amfiteatrilaadset orgu, mis on kujunenud erosiooni ja tektooniliste tegurite toimel, mille tulemusel on kaldapiirkonna maapinnale paljanduvatest lubjakivipõhistest settekivimitest moodustunud künklik amfiteatrit meenutav maastik, mis on põhja poolt suletud ja mis avaneb Vahemerele Bandoli lahe kaudu.

Sellised pinnavormid tingivad eriomase vahemerelise kliima, piirkond on kaitstud Provence'i piirkonna külma põhjatuule, mistraali eest, siin on moodustunud küngaste ja künkajalamite alad, kus päikeseline aeg aastas on keskmiselt 3 000 tundi ja aastane sademetehulk 650 mm. Sellistele soodsatele kliimaoludele lisandub Vahemerele avatuse mõju, mis muudab suvised päikeselised kuumaperioodid mahedamaks ja toob kaasa mõningase öise niiskuse, luues seega optimaalsed tingimused viinamarjade, eelkõige viinamarjasordi „Mourvèdre N" valmimiseks ning mis võimaldab samuti valmistada pika säilimisajaga punaseid veine, mis võivad laagerduda puitanumates, ning iseloomulike omadustega roosasid veine, aga ka viinamarjasordist „Clairette B" valmistatavaid peenekoelisi ja struktuurseid valgeid veine.

Tüüpilised mullad on väikese tihedusega, valkjad, vähese orgaaniliste ainete sisaldusega, mõnikord võivad sisaldada palju räniühendeid, seejuures on mullad alati kivirohked ja vett läbi laskvad, mis tagab seega hea veeringluse.

Maastikku on kujundanud peamiselt viinamarjakasvatus ja oliiviistandused, seda on mõjutanud järjekindlad põllumeeste põlvkonnad, kes suutsid sajandite jooksul optimeerida künkanõlvade ja mäejalamite kasutust, säilitades samas pinnavorme kaitsva taimkatte. Kivide eemaldamiseks mullast ja mullastiku kaitsmiseks ehitasid nad arvukaid kivipiirdeid, luues sellega maastikule iseloomulikud terrassid („restanques").

8.2. *Seost väljendavate inimtegurite kirjeldus*

IV sajandil eKr saabusid nendele kaitstud rannikualadele Phokaia asunikud ja rajasid siia oma asula Terroeis, tuues ühtlasi oma amforates kaasa viinamarja– ja veinikultuuri. Rooma impeeriumi ajal sai nimest Terroeis Torrentum (asukohaga Saint-Cyri ja Bandoli kommuunide vahel). Paljud tänased viinamarjaistandused pärinevad Vana-Rooma aegsetest majanditest (*villae*), mis on rikkad arheoloogiliste leidude (amforate põletusahjud, veinipressid jne) poolest; see annab tunnistust organiseeritud viinamarjakasvatusest.

Sellest ajast on arvukaid tunnistusi ja kirjutisi, mis näitavad veinikultuuri püsimist ja valmistatud veinide tuntust, alates määrustest, mis reguleerisid viinamarjade ja veinide liikumist (1363), kuni maatükkide eripärast ja valmistatud veinide kvaliteedist tingitud viinamarjakasvatuse piirangutest tehtud eranditeni (1731), samuti tuleb silmas pidada asustusüksuste arhitektuurilist eripära ja kohanimesid (Le Vigneret, la Mourvèdriére,...).

Eelkõige sobib nimetada sellist autorit, nagu Tolozan, kes kirjeldab maastikku ja viinamarjakasvatust oma 1827. aasta teoses „Œnologie de la Basse–Provence“ (Alam–Provence'i veinitootmine): „Bandoli veinide piirkond algab Cugesi mägede jalamilt ja ulatub ligikaudu 12 kilomeetri pikkuselt otse lõunasse, lõppedes Bandoli lahega. Oru moodustavad kaks küngaste ahelikku, mis hargnevad lääne suunas ja ümbritsevad suurt Saint–Cyri tasandikku, ning mille laugjad nõlvad laskuvad Lesques'i lahe rannaaladele. Mäeküljed ja isegi küngaste tipud on kaetud viinapuudega“. Autor lisab, kinnitades sektori ühtsust: „kõikjal domineerib väga tume viinamarjasort „Mourvèdre“, mis annab Bandoli veinidele nende hinge“.

Ajalooliselt peetakse neid veine pika säilimisajaga veinideks, mille omadused paranevad aja möödudes, eelkõige pikkade merereiside ajal. Nimelt kasutati geograafilises piirkonnas valmistatud veinide transportimiseks Bandoli kaitstud lahes reidil seisvaid laevu, millele laaditi veinivaadid, kuhu oli kuuma rauaga põletatud täht „B“.

1787. aastal ilmunud Provence'i ning Orange'i vürstiriigi Venaissini krahvkonna ja Nice'i krahvkonna geograafilises ülevaates (I köide, lk 280), on kirjas:

„Bandoli mullastik on väga kuiv ja kivine. Viinamarjakasvatusala peamine tooteartikkel on kvaliteetvein, mis on eriti hinnatud saartel. Bandoli sadam on Provence'i kõige kindlam ja mugavam sadam.“

Bandoli linn, mis oli piirkonna veinide laadimiskoht ja turustamiskeskus, oli samal ajal ka aamisseppade linn. 1818. aastast pärinev munitsipaalnõukogu otsus teatab, et Bandoli sadamast on saadetud Itaaliasse, Põhja-Euroopasse ja Ameerikasse enam kui 6 000 hektoliitrit veini. Teise Prantsuse impeeriumi ajal valmistati Bandolis igal aastal vähemalt 80 000 veinivaati, mida kasutati ligikaudu 160 000 hektoliitri veini ladustamiseks ja transportimiseks.

Seega on lisaks veinivalmistajatele endile olemas inimkooslus, kes elab nende veinide valmistamise keskel ja hoiab alal sellega seotud traditsioone.

See veinipiirkond ei pääsenud ka viinapuutäi levikuga seotud kriisist, kuid nende veinide ajalugu, tuntus ja tugev kogukond võimaldasid istandused vanadel kasutusel olnud terrassidel kiiresti taastada; kasutades asjakohaseid kasvatusmeetodeid ja istutustihedusi; säilisid traditsioonilised viinamarjasordid, mille seas domineeris „Mourvèdre N“ ja selle kõrval eelkõige „Grenache N“ ja „Cinsaut N“ punaste ja roosade veinide valmistamiseks ning viinamarjasordid „Clairette B“, „Bourboulenc B“ ja „Ugni blanc B“ valgete veinide valmistamiseks.

See kogukond on seega hoidnud alal oma ajaloo, kinnistanud oma oskusteabe ja taganud Bandoli veinide tuntuse ja kvaliteedi; Bandoli veine tunnustati kontrollitud päritolunimetusena 11. novembril 1941.

Bandoli viinamarjakasvatusala hõlmas 2009. aastal 1 580 hektari suurust territooriumi, keskmine aastane toodang oli 50 000 hektoliitrit, mis jagunes 3 veinikooperatiivi ja 54 üksiktootja vahel. Punased veinid on pika säilitusajaga veinid, mis on valmistatud väikese saagikusega (kuni 40 hektoliitrit hektari kohta) ja üle seitsme aasta vanustelt viinapuudelt saadud viinamarjadest, nad kujunevad välja, valmides 18 kuu jooksul puust anumates, tavaliselt vaatides. Viinamarjasort „Mourvèdre N“, mis peab moodustama vähemalt 50 % kasutatavate viinamarjade koguhulgast, kindlustab veinidele nende iseloomulikud omadused; tegemist on jõuliste, struktuursete, tanniiniste ja pika säilitusajaga veinidega.

8.3. *Põhjuslikud seosed*

Merekliima mõjutusega vahemerelise kliima, põhja poolt tulevate mõjude (tuul ja temperatuur) eest kaitsva merele avatud amfiteatri-laadse pinnamoe ja kivirohke savi-lubjakivimulla koostoime loob selles geograafilises piirkonnas mullastiku- ja kliimatingimused, mis on kogu Bandoli viinamarjakasvatusala ulatuses optimaalsed hilise valmimisega tumeda viinamarja sordi „Mourvèdre N“ valmimiseks; tegemist on soodsa ökoloogilise nišiga, mis võimaldab viinamarjal saavutada ideaalse küpsusastme ja tagab veinide iseloomulikud omadused ja tasakaalu.

Seda erilist seost looduskeskkonna ning valmistatud veinide omaduste ja kvaliteedi vahel rõhutati juba 1787. aastal.

„Bandoli ja selle vahetu naabruskonna eriti leebe ja kaitstud kliima, savi-lubjakivimuld, mis sisaldab rohkelt kaltsiumkarbonaati, päikesekiirte peegeldumine künkanõlvadel ja mere pakutav kaitse talvise pakase eest ning kasvatamiseks soodsa õhu suur soola- ja joodisisaldus muudavad selle piirkonna veinid suurepärase mainega toodeteks, mille kohta Provence'i entusiastid kasutavad väljendit „pudelisse villitud päike“.“ (Venaissini krahvkonna geograafiline ülevaade, ACHARD, M., 1787, viidanud J.M. Marchandieu teoses „Gens et Vins du Bandol“ (Bandoli inimesed ja vein), 1991.

Järgides vanu tavasid, hõlmavad piiritletud kasvatusalad „tüüpilisi väheviljakaid maatükke, mis on pika aja jooksul taganud Bandoli veinide kõrge maine“, vältides „orgude viljakaid alluviaalseid piirkondi, küngaste jalamite liiga viljakaid settealasid, männikuid ja metsastunud alasid“.

Selline piirang tagab viinapuu optimaalse kasvatamise, toodangu mahu ja võimaluste haldamise, mis tuleneb madala saagikusega kasvatusmeetodist, viinapuude lühikeseks lõikamisest ning kitsaste terrasside (*restanques*) kasutamisega kohandatud istutustihedusest.

Veini „Bandol“ tootjad, kes on jäänud viinamarjade käsitsi koristamise traditsiooni juurde, kaitsevad sellega ka viinamarjade terrassidel kasvatamise eripära ja iseloomulikke omadusi.

Tänu tootmismeetodite, viinamarjade optimaalse küpsemise ja ajalooliste transpordivõimaluste ühendamisele on veinidel „Bandol“ selline struktuur, mis võimaldab neid hoida puust anumates ja annab neile väga head võimalused vananemiseks.

Viinamarjakasvatusala amfiteatrikujuline vorm on võimaldanud välja kujuneda suure tootjate ja tarbijate kogukonna oskusteabel, seega oli igati loomulik, et seda oskusteavet kasutati ka roosade ja valgete veinide valmistamiseks; kuigi need veinid ei ole ajalooliselt sama tuntud kui punased veinid, on ka nende maine tõusuteel.

Tavad, mis on seotud punase veini valmistamisega enam kui 8 aasta vanustelt „Mourvèdre N“ viinapuudelt pärinevatest viinamarjadest, võimaldavad tõepoolest lisada seda viinamarjasorti ka roosadele veinidele, mis saavad sellelt sordilt suure osa oma isikupärast.

Sellised ranged reeglid ja tehnilised lahendused, mida kasutatakse punaste veinide valmistamiseks, sobivad ka valgete viinamarjasortide puhul; see annab valgetele Bandoli veinidele struktuuri ja tasakaalu, mis võimaldab ka neil vananeda Provence'i piirkonnale iseloomulikul viisil.

2010. aastal tugines Bandoli veinide tuntus vaieldamatult veinitoodangule tervikuna; roosad ja valged veinid on nüüdseks saavutanud punaste veinidega samaväärse tuntuse. Suur osa toodangust turustatakse väljaspool riigipiire ja suunatakse ekspordiks, seega võimaldab kõnealune kontrollitud päritolunimetus nüüdseks toodangut väga hästi väärtustada.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistamine

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veinide märgistusel võib esitada väiksema geograafilise piirkonna nimetuse, kui tegemist on katastriüksusega ja selle nimi on esitatud saagideklaratsioonil.

Katastriüksuse nimi esitatakse vahetult pärast põllumajandusettevõtte nime või kaubamärki.

Sordinimede kasutamine on lubatud ainult kõigi kohustuslike andmetega samal vaateväljal. Nimetuse tähed ei tohi olla kõrgemad ega laiemad märgisel esitatud kontrollitud päritolunimetuse tähtedest.

Link tootespetsifikaadile

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