C/2025/4233

30.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4233)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 12.5.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Bandol”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Ministère de l’Agriculture, de l’Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l’Aménagement du Territoire, Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires, Bureau du vin et des autres boissons (Maatalous-, elintarvike- kalastus-, maaseutu- ja aluesuunnitteluministeriön maatalous-, elintarvike- ja aluepolitiikasta vastaava pääosasto, viineistä ja muista juomista vastaava virasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Ranskan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tähän tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

Muutoksia ei katsota asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuiksi unionin muutoksiksi, Tarkemmin sanottuna ne

a) eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyssä tuotteessa tai nimettyjen tuotteiden luokassa

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Viiniköynnöslajikkeet*

Suojatun alkuperänimityksen ”Bandol” tuote-eritelmän I luvun V kohtaa ”Viiniköynnöslajikkeet” on muutettu lisäämällä siihen

— rypälelajikkeet Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N ja Agiorgitiko N puna- ja roseeviinien valmistusta varten

— rypälelajikkeet Grenache B, Carignan B, Terret B ja Assyrtiko B valkoviinien valmistusta varten.

Ne sisällytetään tuote-eritelmään ilmastonmuutokseen sopeutumista edistävinä lajikkeina. Lajikkeet eivät muuta nimityksen kattamien viinien aistinvaraista profiilia, mutta ne kestävät paremmin ilmastonmuutoksen aiheuttamaa kuivuutta. Kyseisiä lajikkeita voidaan sisällyttää ilmastonmuutokseen sopeutumista edistävinä lajikkeina enintään viisi prosenttia tilojen viiniköynnöslajikkeisiin ja enintään kymmenen prosenttia viinisekoituksiin.

Nämä lajikkeet lisätään yhtenäisen asiakirjan rypälelajikkeiden luetteloon.

2. *Viinitilan viinilajikkeiden suhteellisia osuuksia koskevat säännöt*

Suojatun alkuperänimityksen ”Bandol” tuote-eritelmän I luvun V kohtaa ”Viiniköynnöslajikkeet” on muutettu mukauttamalla viinitilan viinilajikkeiden suhteellisia osuuksia koskevia sääntöjä:

— Valkoviinit: Käytettävistä rypäleistä vähintään 30 prosenttia (aiemmin 50 %) ja enintään 95 prosenttia on päälajiketta Clairette B. Toissijaisten lajikkeiden Marsanne B, Sauvignon B ja Semillon B osuus on edelleen enintään kymmenen prosenttia, ja Vermentino B -lajikkeen enimmäisosuus on nostettu kymmenestä prosentista 20 prosenttiin.

— Puna- ja roseeviinit: tuote-eritelmän sääntöjä ei muuteta.

— Kaikki kolme viinityyppiä: viinitilan viinilajikkeiden suhteellisia osuuksia koskevia sääntöjä ei sovelleta pieniin, enintään 1,5 hehtaarin suuruisiin viinitiloihin.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Istutustiheys*

Suojatun alkuperänimityksen ”Bandol” tuote-eritelmän I luvun VI kohtaa ”Viinitarhan hoitaminen – 1. Kasvatusmenetelmät” on muutettu päivittämällä istutustiheyttä koskevat säännöt alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinitilojen todellisuutta vastaaviksi sekä penkereille istutettujen viiniköynnösten huomioon ottamiseksi.

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöksen sijaan vähintään 4 440 köynnöstä hehtaaria kohden. Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, eikä köynnösten välinen etäisyys saa olla alle 0,80:tä metriä. Kullakin köynnöksellä on enintään 2,25 neliömetriä maa-alaa. Pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä.

Penkereille istutettujen viiniköynnösten osalta kullakin köynnöksellä saa olla enintään 2,25 neliömetriä maa-alaa, joka lasketaan kertomalla köynnösrivien välinen etäisyys samalla rivillä olevien köynnösten välisellä etäisyydellä. Rivien väli saa olla enintään 2,50 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,70 metriä.

Viiniköynnösten välinen etäisyys voi kuitenkin olla enintään 2,5 metriä rinteen harjan (tai tukimuurin) ja ylimmän penkereen ensimmäisen rivin välillä, samoin kuin rinteen juuren ja alimman penkereen ensimmäisen rivin välillä.

Nämä määräykset on lisätty yhtenäiseen asiakirjaan kohtaan ”Viininvalmistusmenetelmät”.

4. *Leikkaussäännöt*

Suojatun alkuperänimityksen ”Bandol” tuote-eritelmän I luvun VI kohtaa ”Viinitarhan hoitaminen – 1. Kasvatusmenetelmät” on muutettu leikkaussääntöjen päivittämiseksi, ja Guyot-leikkauksen käyttö Syrah N- ja Sauvignon B -lajikkeiden leikkaukseen on nyt sallittu.

Nämä määräykset on lisätty yhtenäiseen asiakirjaan kohtaan ”Viininvalmistusmenetelmät”.

5. *Merkinnät*

Suojatun alkuperänimityksen ”Bandol” tuote-eritelmän I luvun XII kohtaa ”Tarjontamuotoa ja merkintöjä koskevat säännöt” on muutettu lajikkeiden nimien merkitsemistä koskevien edellytysten määräämiseksi.

Lajikkeen nimen on oltava samassa visuaalisessa kentässä kuin kaikkien pakollisten tietojen. Lajikkeen nimi voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään yhtä suuria kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Nämä merkintäsäännöt on esitetty yhtenäisen asiakirjan kohdassa ”Lisäedellytykset – Merkinnät”.

6. *Valvontaelintä koskevat tiedot*

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” päivitetään tarkentamalla, että tuote-eritelmän noudattamista valvotaan hyväksytyn valvontasuunnitelman pohjalta. Valvontaa suorittaa INAO:n valtuuttama kolmas osapuoli, joka on antanut takeet pätevyydestään, puolueettomuudestaan ja riippumattomuudestaan.

Tämä päivitys ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Bandol

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Tuotteiden analyyttinen kuvaus*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nimityksen ”Bandol” viinit ovat hiilihapottomia puna-, rosee- tai valkoviinejä.

Valko- ja roseeviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Punaviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia.

Punaviinien omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,4 g/l.

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 3 grammaa/litra valko- ja roseeviineissä

3 grammaa/litra punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 tilavuusprosenttia

4 grammaa/litra punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 14 tilavuusprosenttia.

Viinit ovat Euroopan unionin sääntelyssä määritettyjen analyyttisten kriteereiden mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

2. *Tuotteiden aistinvarainen kuvaus*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat jälkikäsiteltyjä viinejä, jotka tuotetaan vähätuottoisista yli seitsemän vuoden ikäisistä viiniköynnöksistä ja joiden kypsyttäminen aloitetaan säilyttämällä niitä 18 kuukauden ajan puuastioissa, useimmiten tynnyreissä. Mourvèdre N -rypälelajiketta on oltava sekoituksessa vähintään 50 prosenttia. Se antaa viineille niiden tunnusomaiset ominaisuudet: viinit ovat voimakkaita, harteikkaita, tanniinisia ja pitkään säilyviä.

Roseeviineistä on tullut yhä tärkeämpiä. Roseeviini viiniytetään joko puristamalla rypäleet välittömästi tai lyhyellä maseroinnilla taikka saignée-tekniikalla, minkä ansiosta viini on vaalean villiruusun väristä. Sekoituksessa on oltava Mourvèdre N -rypälelajiketta (vähintään 20 prosenttia, mutta usein sitä on 30–40 prosenttia). Lajike antaa viinille erityisen rakenteen, ja se on tanniinisempaa kuin muut Provencen roseeviinit ja vaatii kehittyäkseen hieman pitemmän ajan, mutta samalla se säilyy pitempään.

Valkoviinit valmistetaan pääasiassa Clairette B -lajikkeesta, jota on oltava vähintään 50 prosenttia käytettävistä rypäleistä. Viini on väriltään kirkkaan oljenkeltaista, ja siinä on kukkaisaromeja. Valkoviinin tuotanto on pienimuotoisempaa kuin kahden edellä mainitun viinin, mutta se parantaa osaltaan tarkistetun alkuperänimityksen imagoa ja tasapainottaa kokonaisuutta.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

— Vähimmäishappopitoisuus —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viljelymenetelmä

— Istutustiheys

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 440 köynnöstä hehtaaria kohden. Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, eikä köynnösten välinen etäisyys saa olla alle 0,80:tä metriä. Kullakin köynnöksellä on enintään 2,25 neliömetriä maa-alaa. Pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä.

Penkereille istutettujen viiniköynnösten osalta kullakin köynnöksellä saa olla enintään 2,25 neliömetriä maa-alaa, joka lasketaan kertomalla köynnösrivien välinen etäisyys samalla rivillä olevien köynnösten välisellä etäisyydellä. Rivien väli saa olla enintään 2,50 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,70 metriä.

Penkereille istutettujen viiniköynnösten välinen etäisyys voi kuitenkin olla enintään 2,5 metriä rinteen harjan (tai tukimuurin) ja ylimmän penkereen ensimmäisen rivin välillä, samoin kuin rinteen juuren ja alimman penkereen ensimmäisen rivin välillä.

— Leikkaussäännöt:

— Köynnökset leikataan matalaleikkauksella (Goblet- tai Royat-leikkauksella) siten, että köynnökseen jää enintään kahdeksan silmua. Kussakin kannusversossa on enintään kaksi silmua.

— Syrah N -lajike voidaan leikata yksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään kahdeksan silmua.

— Yli 30 vuotta vanhat köynnökset voidaan leikata siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua.

— Köynnökset leikataan ennen 1. toukokuuta.

— Viinit valmistetaan käsin poimituista rypäleistä. Rypälетertut kuljetetaan kokonaisina viiniyttämispaikkaan.

— Kastelu:

Viiniköynnösten kastelu kasvukaudella voidaan sallia Ranskan maatalous- ja merikalastuslain (Code rural et de la pêche maritime) D. 645-5 §:n mukaisen poikkeuksen nojalla vain, jos pitkäaikainen kuivuus häiritsee köynnöksen fysiologista kehitystä ja rypäleen kypsymistä.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Korjatun rypälesadon kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 °C:ssa on kielletty.

— Puupalojen käyttö on kiellettyä.

— Roseeviinien valmistuksessa voidaan käyttää viininvalmistukseen tarkoitettuja hiiliä puristemehuissa ja vielä puristuksen jälkeisessä käymistilassa olevissa uusissa viineissä enintään 10 prosentissa tarkasteltavana olevan viininvalmistajan kustakin viinirypälesadosta valmistamien roseeviinien tilavuudesta ja enintään 60 grammaa hehtolitraa kohden.

— Kaikenlainen väkevöinti on kielletty.

— Jatkuvatoimisten käymisastioiden, jatkuvatoimisten puristimien, keskipakotoimisten perkauslaitteiden, halkaisijaltaan alle 750 mm:n ruuvikäyttöisten rypälemehun erottelijoiden ja mäntäpumpulla varustettujen puristimien käyttäminen on kielletty.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava yhteisön tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2 *Enimmäistuotos*

40 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Kaikki tuotantovaiheet (viinirypäleiden korjaaminen, viiniyttäminen, viinien valmistaminen ja jälkikäsittely) on tehtävä maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2020 virallisen geokoodin perusteella Varin departementin seuraavat kunnat: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer ja Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät*

Maantieteellinen alue on rajattu kahdeksaan Varin departementin kuntaan. Se sijoittuu laajan, amfiteatterin muotoisen alueen keskiosaan. Kokonaisuus on muodostunut eroosion ja tektonisen aktiivisuuden myötä, joiden vaikutuksesta maan pinnalla esiintyy karbonaattipitoista, riuttamaista sedimenttiä. Maisema on mäkistä ja kukkulaista, suljettu pohjoiseen päin mutta auki Välimerelle Bandolin lahden kautta.

Pinnanmuodostuksen ansiosta alueella vallitsee erityinen välimerellinen ilmasto, joka on suojassa Provencessa vallitsevalta kylmältä pohjoiselta mistraalituulelta. Kukkulat ja laaksot vuorottelevat alueella, joka saa keskimäärin 3 000 aurinkotuntia ja 650 millimetriä sadetta vuosittain. Ilmasto on siis suotuisa, ja lisäksi avautuminen Välimerelle vaikuttaa voimakasta kesäistä auringon paahdetta leudontavasti ja auttaa säilyttämään keveän yöllisen kosteuden. Olosuhteet ovat rypäleiden ja erityisesti Mourvèdre N -rypälelajikkeen kypsymisen kannalta optimaaliset, joten alueella voidaan valmistaa yhtä lailla pitkään säilyviä punaviinejä, jotka jälkikäsitellään puuastioissa, kuin luonteenomaisia roseeviinejä. Olosuhteet suosivat myös Clairette B -rypälelajiketta, josta voidaan valmistaa hienostuneita ja hyvärakenteisia valkoviinejä.

Maaperä on tyypillisesti ohutta ja vaaleaa, ja siinä on vähän orgaanista ainesta mutta toisinaan paljon piipitoisia aineksia. Se on aina erittäin kivistä ja hyvin läpäisevää, joten hydrologinen kierto on paras mahdollinen.

Maisemaan lyö leimansa viiniköynnösten ja oliivipuiden viljely, joka on tulosta sisukkaiden maanviljelijäsukupolvien työstä. He ovat osanneet vuosisatojen kuluessa hyödyntää kukkuloita ja laaksoja parhaalla mahdollisella tavalla ja säilyttää samalla maanpintaa suojaavan kasvipeitteen. He ovat rakentaneet kivistä lukemattomia pieniä kivimuureja tukemaan maisemalle tyypillisiä penkereitä (restanques) tarkoituksenaan samalla poistaa kivet viljelymaasta.

8.2 *Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät*

Foinikialaiset nousivat 300-luvulla eaa. maihin näille suojaisille rannoille, joista tuli heidän siirtokuntansa Terroeis, ja toivat saviruukkujensa myötä mukanaan viiniköynnöksen viljely- ja viinikulttuurin. Rooman valtakunnan aikana Terroeisista tuli Torrentum (Saint-Cyrin ja Bandolin kuntien välissä). Nykyisinkin useilla viinitiloilla on jälkiä antiikin roomalaisten maakartanoista (villae) ja runsaasti arkeologisia jäännöksiä (kuten saviruukkujen polttouuneja, viinin puristimia), jotka todistavat järjestäytyneestä viininviljelystä.

Siitä alkaen lukuisat kirjalliset dokumentit todistavat viininviljelyn jatkuvuudesta ja tuotettujen viinien tunnettuudesta. Sellaisia ovat määräykset, joissa säännellään rypäleiden ja viinien markkinoille saattamista (vuodelta 1363), ja viiniköynnösten istutusrajoituksia koskevat poikkeukset, joissa on otettu huomioon maaperän ominaisuudet ja tuotettujen viinien laatu (vuodelta 1731). Myös arkkitehtuuri ja paikkojen nimeäminen kertovat samaa (Le Vigneret, la Mourvèdriére, …).

Erityisesti voidaan mainita Tolozan, joka yhdistää maiseman viininviljelyyn tutkielmassaan ”Œnologie de la Basse Provence” (1827): ”Bandolin viinialue alkaa Cugesin vuorten juurelta ja jatkuu siitä suoraan etelään noin 12 kilometrin matkan, kunnes päättyy Bandolin lahteen. Laakson ympärillä on kaksi kukkulariviä, jotka jatkuvat länteen päin ja sulkevat sisäänsä Saint-Cyrin suuren tasangon, jonka loivasti viettävä rinne päättyy Lecquesin lahden hiekkarannalle... Rinteille ja kukkuloille on istutettu viiniköynnöstä.” Alan yhtenäisyyttä osoittaa seuraava kirjailijan lisäys: ”Kaikkialla valta-asemassa oleva rypälelajike, josta syntyy Bandolin viinien perusolemus, on Mourvèdre, erittäin tumma rypäle.”

Nämä viinit ovat jättäneet jälkensä historiaan; on katsottu, että ne säilyvät hyvin ja paranevat ajan mittaan, erityisesti pitkien merimatkojen aikana. Maantieteellisellä alueella tuotettujen viinien myynnissä hyödynnettiin tunnetusti Bandolin suojaisaa lahtea. Laivat pysyttelivät ulapalla ulkosatamassa, ja niihin lastattiin tonneittain viiniä. Viinitynnyreihin oli merkitty polttoraudalla kirjain ”B”.

Vuonna 1787 ilmestyneen teoksen maantiedettä käsittelevässä osassa (”Géographie de la Provence, du Comté Venaissin, de la principauté d’Orange, du Comté de Nice”, I osa, sivu 280) todetaan seuraavasti:

”Bandolin maaperä on erittäin kuivaa ja kivistä. Alueen maataloustuotannon tärkein tuote on ensiluokkainen punaviini, joka on Länsi-Intian saarilla kaikkein halutuinta. Bandolin sataman sanotaan olevan Provencen turvallisin ja helppokäyttöisin.”

Bandol-viinien lastaussatamana ja myyntialueena kaupunki itsessään oli tynnyrintekijöiden valtakuntaa. Kaupunginvaltuuston päätös vuodelta 1818 osoittaa, että Bandolin sataman kautta oli kuljetettu yli 6 000 hehtolitraa viiniä Italiaan, Pohjois-Eurooppaan ja Amerikkaan. Toisen keisarikunnan lopulla Bandolissa tuotettiin vuosittain 80 000 tynnyriä, joissa varastoitiin ja kuljetettiin noin 160 000 hehtolitraa viiniä.

Viinintuotanto elätti siis todistetusti varsinaisten tuottajien ohella koko yhteisön.

Tämäkään viinialue ei säästynyt viinikirvan tuhoilta, mutta sen historia, tunnettuus ja voimakas yhteisö auttoivat aluetta toipumaan nopeasti, ja vanha tapa istuttaa viiniköynnökset penkereisiin säilyi. Kasvatustapa ja istutustiheys sovitettiin siihen. Myös tavanomaiset lajikkeet säilytettiin, ja niistä tärkein oli Mourvèdre N, jonka ohella puna- ja roseeviinien valmistuksessa käytettiin erityisesti Grenache N- ja Cinsaut N -lajikkeita ja valkoviinien valmistuksessa Clairette B-, Bourboulenc B- ja Ugni Blanc B -lajikkeita.

Tämä yhteisö on siis säilyttänyt perinteet, osoittanut taitavuutensa ja parantanut Bandolin viinien tunnettuutta ja laatua. Viinille vahvistettiin tarkistettu alkuperänimitys 11. marraskuuta 1941.

Vuonna 2009 Bandol-viinin viljelyalue kattoi 1 580 hehtaaria ja keskituotos eli 50 000 hehtolitraa jakautui kolmelle osuuskunnalliselle viinikellarille ja 54 viinitilalle. Punaviinit ovat jälkikäsiteltyjä viinejä, jotka tuotetaan vähätuottoisista (enintään 40 hl/ha), yli seitsemän vuoden ikäisistä viiniköynnöksistä ja joiden kypsyttäminen aloitetaan säilyttämällä niitä 18 kuukauden ajan puuastioissa, useimmiten tynnyreissä. Mourvèdre N -rypälelajiketta on oltava sekoituksessa vähintään 50 prosenttia. Se antaa viineille niiden tunnusomaiset ominaisuudet: viinit ovat voimakkaita, harteikkaita, tanniinisia ja pitkään säilyviä.

8.3 *Syy- ja seuraussuhteet*

Välimerenilmasto, jossa on merellisiä vaikutuksia, pinnanmuodostus, joka muistuttaa merelle avautuvaa amfiteatteria ja suojaa aluetta pohjoisilta vaikutteilta (tuulelta ja lämpötilalta), sekä erittäin kivinen, kalkkipitoinen maa tarjoavat yhdessä maantieteelliselle alueelle ja sen Bandol-viinitarhoille monimutkaiset mutta optimaaliset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet. Ne luovat tummalle, myöhään kypsyvälle Mourvèdre N -rypälelajikkeelle otollisen ekologisen lokeron: rypäle voi saavuttaa ihanteellisen kypsyysasteen, mikä takaa viinien ominaisluonteen ja tasapainoisuuden.

Tätä erityistä sidosta luonnonympäristön ja tuotettujen viinien ominaisuuksien ja laadun välillä korostettiin jo vuonna 1787.

”Bandolin ja sen lähialueen erityisen leuto ja suojaisa ilmasto, kalkkipitoinen savimaa, jossa on runsaasti kalsiumkarbonaattia, sekä auringon voimakas säteily kukkuloille, joita meren välitön läheisyys suojaa ankarilta talvipakkasilta, koska tämän erityisen suopean taivaan ilmassa leijuu annos suolaa ja jodihydraattia, kaikki nämä yhdessä saavat aikaan sen, että alueen viini on maineikasta, ja provensaaliksi kirjoittavat ovat kutsuneet viiniä pullotetuksi auringoksi” (Achard C. F., ”La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin”, 1787, lainaus Marchandiau J.-N. teoksessa Gens et Vins du Bandol, 1991).

Käytäntöjen mukaisesti rajattuun viljelyalueeseen on luokiteltu ”köyhä maaperä, johon Bandolin viinien maine on tyypillisesti jo kauan perustunut” ja sen ulkopuolelle on suljettu ”laaksojen hedelmällinen ja alluviaalinen maaperä, liian hedelmälliset maa-aineskerrostumat kukkuloiden juurella sekä mänty- ja muut metsät”.

Rajaus mahdollistaa istutusten parhaan mahdollisen hoidon, ja tuotannon voimakkuutta ja potentiaalia voidaan hallita matalaleikkauksella aikaan saadun vähäisen tuoton ja penkereihin sopeutetun istutustiheyden ansiosta.

Bandol-viinin tuottajat pyrkivät säilyttämään tämän penkereillä kasvatettavan viiniköynnöksen omaperäisyyden ja erikoispiirteet pitämällä yllä perinteistä sadonkorjuutapaa poimia rypäleet käsin.

Tuotannon hallinta, optimaaliset kypsymisolosuhteet ja kuljetuksen kestävyyttä koskevat perinteiset vaatimukset vaikuttavat yhdessä siihen, että Bandol-punaviineillä on rakenne, joka mahdollistaa pitkän jälkikäsittelyn puuastioissa, ja että punaviinit siis vanhenevat hyvin.

Tämän laajan viinitarha-amfiteatterin optimaaliset olosuhteet ovat tehneet mahdolliseksi taitotiedon kehittymisen tuottajien ja kuluttajien yhteisössä. Onkin luonnollista, että taitotietoa on hyödynnetty tuottamalla ja arvostamalla rosee- ja valkoviinejä, joista on tullut yhä tunnetumpia, vaikka ne eivät olekaan jääneet historian kirjoihin samalla tavoin kuin punaviinit.

Punaviinin tuotantotapa perustuu Mourvèdre N -rypälelajikkeeseen, ja rypäleet saadaan vähintään kahdeksan vuoden ikäisistä viiniköynnöksistä. Lajiketta voidaan käyttää myös roseeviineissä, mikä vaikuttaa niiden ominaisluonteeseen eniten.

Punaviinien tuotannossa pakollisia tiukkoja teknisiä tuotantotapoja sovelletaan luonnollisesti myös valkoisiin rypälelajikkeisiin, ja sen ansiosta Bandol-valkoviinit ovat hyvärakenteisia ja tasapainoisia, joten myös ne vanhenevat Provencen viineille tyypilliseen tapaan.

Vuonna 2010 Bandol-viinien maineikkuus kattaa kiistämättä koko tuotannon, eli rosee- ja valkoviinit ovat vastedes yhtä hyvämaineisia kuin punaviinit. Tarkistetulla alkuperänimityksellä myytävien viinien tuotanto voidaan hyödyntää erittäin hyvin, sillä suuri osa viinin markkinoista on kansallisten rajojen ulkopuolella ja viennissä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että kyseessä on kiinteistörekisterialue ja että paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa.

Kiinteistörekisterialueen nimi kirjoitetaan välittömästi viinitilan nimen tai kauppamerkin jälkeen.

Lajikkeen nimen on oltava samassa visuaalisessa kentässä kuin kaikkien pakollisten tietojen.

Lajikkeen nimi voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään yhtä suuria kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Linkki tuote-eritelmään

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