C/2025/4233

30.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4233)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bandol»

PDO-FR-A0485-AM02

Date de communication: 12.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Bandol»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Encépagement*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Bandol» est modifié au point V «Encépagement» pour ajouter:

— les variétés Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N, pour la production de vins rouges et rosés;

— les variétés Grenache B, Carignan B, Terret B, Assyrtiko B, pour la production de vins blancs.

Ces variétés sont intégrées dans le cahier des charges en tant que variétés à des fins d'adaptation. Ces cépages, sans modifier le profil organoleptique des vins de l'appellation, offrent une meilleure résistance à la sécheresse dans un contexte de réchauffement climatique. Ces variétés en tant que variétés à des fin d'adaptation sont intégrées à hauteur de 5 % maximum dans l'encépagement des exploitations et à hauteur de 10 % maximum dans les assemblages de vins.

Ces variétés sont ajoutées à la liste des variétés à raisins de cuves dans le document unique.

2. *Règles de proportion des cépages à l'exploitation*

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Bandol» est modifié au point «V- Encépagement» afin d'adapter les règles de proportion des cépages à l'exploitation.

— pour les vins blancs: la proportion du cépage principal «Clairette B» est comprise entre un minimum de 30 % au lieu de 50 % et un maximum de 95 %. La proportion des cépages accessoires marsanne B, sauvignon B, semillon B, restent inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement et la proportion du vermentino B passe de 10 à 20 % maximum.

— les règles du cahier des charges sont inchangées pour les vins rouges et rosés.

— pour les trois couleurs de vins: les règles de proportion des cépages à l'exploitation ne s'appliquent pas aux petites exploitations de moins de 1,5 hectare.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

3. *Densité de plantation*

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Bandol», est modifié au point «VI – Conduite du vignoble – 1°- Modes de conduite» afin d'actualiser les règles de densité par rapport à la réalité du vignoble de l'appellation et la prise en compte de vignes disposées en terrasses.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 440 pieds à l'hectare au lieu de 5 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2.50 mètres et l'écartement entre les pieds ne peut être inférieur à 0.80m. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Pour les vignes disposées en terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2.25 mètres carrés dont le calcul est obtenu en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2.50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0.70 mètres.

Elles peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

Ces dispositions sont reportées dans le document unique au point «Pratiques Vitivinicoles».

4. *Règles de taille*

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Bandol», est modifié au point «VI – Conduite du vignoble – 1°- Modes de conduite» afin d'actualiser les règles de taille et permettre une taille longue en Guyot sur les cépages syrah N et sauvignon B.

Ces dispositions sont reportées dans le document unique au point «Pratiques Vitivinicoles».

5. *Etiquetage*

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Bandol», est complété au point «XII-Règles de présentation et étiquetage» afin de préciser les conditions d'étiquetage des noms de variétés.

L'utilisation du nom de la variété est autorisée uniquement dans le même champ visuel que toutes les mentions obligatoires. Les dimensions des caractères du nom de la variété ne peuvent être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces règles d'étiquetage sont précisées dans le document unique au point «Conditions supplémentaires — Etiquetage».

6. *Références concernant l'autorité chargée du contrôle*

Le chapitre III du cahier des charges - point II - Références à la structure de contrôle - est actualisé pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Bandol»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Descriptif analytique des produits*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins de l'appellation «Bandol» sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins rouges, rosés ou blancs.

Les vins blancs et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à, suivantes: Vins blancs et rosés 3 g/l

Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % 3 g/l

Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % 4 g/l

Les vins suivent les critères analytiques fixés par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Descriptif organoleptique des produits*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges sont des vins d'élevage, produits à faible rendement par des vignes âgées de plus de 7 ans, et qui commencent leur développement pendant 18 mois sous-bois, le plus souvent en foudre. Le cépage mourvèdre N, qui doit être présent à 50 % minimum dans l'assemblage, leur donne leurs caractéristiques: ce sont des vins puissants, charpentés, tanniques et de longue conservation.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante. Vinifiés par pressée directe, courte macération ou saignée, ils présentent une robe pâle églantine. Le cépage mourvèdre N obligatoirement présent (minimum 20 %, souvent 30 % à 40 %), confère à ces vins une structure spécifique, plus tannique que les autres vins rosés provençaux, nécessitant un temps d'épanouissement un peu plus long, mais permettant une conservation plus longue.

Les vins blancs, élaborés principalement à partir du cépage clairette B (50 % minimum), présentent une robe jaune paille claire avec des arômes floraux. Production plus confidentielle que les deux précédentes elle contribue néanmoins à l'image et à l'équilibre de l'appellation d'origine contrôlée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique culturale

— Densité de plantation:

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 440 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2.50 mètres et l'écartement entre les pieds ne peut être inférieur à 0.80m. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Pour les vignes disposées en terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2.25 mètres carrés dont le calcul est obtenu en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2.50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0.70 mètres.

Elles peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

— Règles de taille:

— Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— Les cépages syrah N et sauvignon B peuvent être taillés en Guyot avec un maximum de 8 yeux francs par pieds.

— Les vignes âgées de plus de 30 ans, peuvent être taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

— La taille est effectuée avant le 1er mai.

— Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

— Irrigation:

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, par dérogation conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin;

Pratique œnologique spécifique

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit;

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse dans la limite de 10 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre;

— Toute opération d'enrichissement est interdite.

— L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de foulo-pompes à pistons est interdit.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

40 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Toutes les étapes de la production (la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins) ont lieu dans l'aire géographique, sur le territoire des communes suivantes du département du Var, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique est délimitée sur huit communes du département du Var. Elle s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre constitué par un ensemble de reliefs dus à l'érosion et aux phénomènes tectoniques ayant affecté les formations sédimentaires, carbonatées, récifales ainsi mises à la surface, amphithéâtre créant un paysage de coteaux, fermé au nord et ouvert sur la mer Méditerranée par le golfe de Bandol.

Cette topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé du Mistral, vent froid venu du nord et dominant en Provence, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement moyen de 3 000 heures et d'une pluviométrie annuelle de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture sur la Méditerranée qui vient tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales, notamment pour le cépage mourvèdre N, permettant aussi bien l'élaboration de vins rouges de longue garde supportant l'élevage sous bois, que de vins rosés caractéristiques, mais aussi pour le cépage clairette B permettant l'élaboration de vins blancs fins et structurés.

Les sols les plus caractéristiques sont des sols peu épais, blanchâtres, pauvres en matière organique, parfois riches en éléments siliceux, toujours à forte pierrosité, bien drainés, assurant ainsi une circulation hydrique optimale.

Le paysage façonné notamment par la culture de la vigne et des oliviers résulte de la persévérance de générations d'agriculteurs qui ont su, au fil des siècles, optimiser l'occupation des coteaux et des piedmonts tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les «restanques» caractéristiques de ce paysage.

8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

Au IV ème siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages protégés de ce qui deviendra leur colonie de «Terroeis», apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin. Sous l'Empire romain «Terroeis» devient «Torrentum» (entre les communes de Saint-Cyr et de Bandol). Nombre de propriétés viticoles d'aujourd'hui portent la trace des anciennes «villae» romaines riches de vestiges archéologiques (fours de cuisson pour amphores, pressoirs à vin,…) attestant d'une activité viticole organisée.

Dès lors de nombreux témoignages et écrits démontrent la persistance de la culture de la vigne et la notoriété des vins produits, depuis des ordonnances réglementant la circulation des raisins et des vins (1363) jusqu'à des dérogations aux restrictions de plantation accordées en considérant la nature des terrains et la qualité des vins produits (1731) en passant par une architecture et des désignations de lieux-dits (Le Vigneret, la Mourvèdriére,….).

Peut notamment être cité Tolozan qui associe paysage et culture de la vigne dans son traité d'Œnologie de la Basse Provence en 1827: «La région des vins de Bandol commence au pied des montagnes de Cuges et se dirige droit au sud jusqu'à sa terminaison au Golfe de Bandol, sur une longueur d'environ douze kilomètres. Cette vallée est formée par un double rang de collines qui se ramifient à l'ouest et qui enferment la grande plaine de Saint-Cyr, dont le talus en pente douce vient aboutir sur la plage du golfe des Lecques. …Les coteaux et même les collines sont complantés en vignes.». L'auteur ajoute, témoignant de l'unité du secteur: «l'espèce de raisin qui domine partout et qui fait l'essence des vins de Bandol est le mourvèdre, raisin noir très foncé».

L'Histoire a retenu ces vins considérés comme des vins de garde, se bonifiant avec le temps, notamment celui des longues traversées maritimes. En effet, profitant de la baie abritée de Bandol, la circulation des vins produits au sein de la zone géographique se faisait notoirement par des bateaux qui restaient au large, en rade et qui embarquaient les tonneaux de vin marqués au fer rouge de la lettre «B».

Dans la géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice, paru en 1787 (tome I, page 280), il est écrit:

«Le sol de Bandol est très sec et pierreux. La principale production du terroir est le vin rouge de la première qualité, la plus recherchée pour les Iles. Le port de Bandol serait le plus sûr et le plus commode de la Province»;

Port d'embarquement et débouché commercial des vins de Bandol, la ville elle-même était cité de tonneliers. Une délibération du Conseil Municipal daté de 1818 atteste que plus de 6 000 hectolitres de vin ont transité par le port de Bandol à destination de l'Italie, du nord de l'Europe et de l'Amérique. A la fin de second Empire ce ne sont pas moins de 80 000 barriques annuelles qui étaient produites à Bandol pour le stockage et le transport de quelques 160 000 hectolitres!

Ainsi, au-delà des producteurs eux-mêmes, une communauté humaine faisant vivre et vivant autour de la production des vins est attestée.

Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera mais son histoire, sa notoriété, cette communauté forte ont permis une reconquête rapide et le maintien des usages anciens de plantation en terrasses, avec un mode de conduite et une densité de plantation adaptés, le maintien des cépages usuels avec la dominance du mourvèdre N, secondé notamment par les variétés grenache N et cinsaut N pour l'élaboration des vins rouges et rosés et les cépages clairette B, bourboulenc B et ugni blanc B pour l'élaboration des vins blancs.

Cette communauté a ainsi préservé l'histoire, confirmé ses savoir faire et accentué la notoriété et la qualité des vins de Bandol reconnus en appellation d'origine contrôlée dès le 11 novembre 1941.

Le vignoble de Bandol compte en 2009, 1 580 hectares pour une production moyenne annuelle de 50 000 hectolitres qui se partage entre 3 caves coopératives et 54 domaines Les vins rouges sont des vins d'élevage, produits à faible rendement (40 hectolitres par hectare maximum) par des vignes âgées de plus de 7 ans, et qui commencent leur développement pendant 18 mois sous bois, le plus souvent en foudre. Le cépage mourvèdre N, qui doit être présent à 50 % minimum dans l'assemblage, leur donne leurs caractéristiques: ce sont des vins puissants, charpentés, tanniques et de longue conservation.

8.3. *Interactions causales*

La conjonction d'un climat méditerranéen à influence maritime, de la topographie en forme de cirque ouvert sur la mer et protecteur des influences septentrionales (vent et température) et d'un sol argilo-calcaire à forte pierrosité confère à cette zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble de «Bandol» des conditions optimales et au cépage mourvèdre N, cépage noir à maturité tardive, sa niche écologique de prédilection lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins.

En 1787, ce lien particulier entre le milieu naturel et les caractéristiques et la qualité des vins produits, était déjà souligné.

«Le climat particulièrement doux et abrité de Bandol et de sa région immédiatement avoisinante, un sous sol argilo calcaire avec dose élevée de carbonate de chaux, la réverbération intense des rayons solaires sur les coteaux que la proximité immédiate de la mer met à l'abri de la rigueur des gelées hivernales, par la dose de sel et d'iode hydrométrique en suspension dans l'air de ce ciel particulièrement privilégié, tendent à faire, des vins issus de ce terroir, les produits fameux que les félibres de la Provence disaient être du soleil en bouteille.» (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin, ACHARD M., 1787, cité par J.M. Marchandiau dans «Gens et Vins du Bandol» — 1991.)

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe «les terres pauvres typiques ayant établi de longue date la renommée des vins de Bandol» en excluant «les sols fertiles et alluvionnaires des vallées, les alluvions d'apport trop fertiles de pieds de coteaux, les pinèdes et zones boisées».

Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation adaptées aux «restanques».

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de «Bandol» contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en «restanques».

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude au transport, les vins rouges de «Bandol» possèdent une structure leur permettant un élevage sous bois long et présentent ainsi une forte aptitude au vieillissement.

Les conditions optimales de ce vaste amphithéâtre viticoles ayant permis le développement de savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation des vins rosés et blancs qui, même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins rouges, bénéficient d'une notoriété grandissante.

Les usages de production des vins rouges, à partir du cépage mourvèdre N issu de vignes âgées de 8 ans au moins, permettent en effet un apport de ce cépage dans les vins rosés, apport qui va leur donner une bonne part de leur identité.

Cette rigueur, cet itinéraire technique imposés pour l'obtention des vins rouges, sont bien évidemment appliqués aux cépages blancs ce qui confère aux vins blancs de «Bandol» une structure et un équilibre leur permettant également un vieillissement caractéristique en Provence.

En 2010, la notoriété de Bandol est indéniable sur l'ensemble de la production, les vins rosés et blancs ayant désormais atteint la réputation des vins rouges. Réalisant une bonne part de son marché hors des frontières nationales et à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée permet une bonne valorisation de sa production.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'exploitation ou de la marque commerciale.

L'utilisation du nom de la variété est autorisée uniquement dans le même champ visuel que toutes

les mentions obligatoires. Les dimensions des caractères du nom de la variété ne peuvent être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

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