C/2025/4233

2025.7.30.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2025/4233)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

**„Bandol”**

**PDO-FR-A0485-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2025.5.12.**

1. **Terméknév**

„Bandol”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Ministère de l’Agrimentation, 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 [Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi, Halászati, Vidékügyi és Földhasználat-tervezési Minisztérium, Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Földpolitikai Főigazgatóság, Borok és Egyéb Italok Hivatala]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

E módosítások nem minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdése értelmében vett uniós módosításoknak. Konkrétabban:

a) nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termékeket vagy termékkategóriákat;

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Szőlőfajták*

A „Bandol" OEM termékleírásának I. fejezete az V. pontban („Szőlőfajták") oly módon módosult, hogy kiegészült a következőkkel:

— Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N és Agiorgitiko N szőlőfajta vörösborok és rozé borok előállítására,

— Grenache B, Carignan B, Terret B és Assyrtiko B szőlőfajta fehérborok előállítására.

Ezek a fajták adaptációs célból kerültek be a termékleírásba. Tekintettel a globális felmelegedésre, ezek a fajták anélkül biztosítanak nagyobb szárazságtűrést, hogy megváltoztatnák a megjelölés alá tartozó borok érzékszervi profilját. Ezek az adaptációs célból felvett fajták a gazdaságok szőlőfajtáinak legfeljebb 5 %-át és a házasítások legfeljebb 10 %-át tehetik ki.

Az egységes dokumentum borszőlőfajtákat tartalmazó jegyzéke kiegészült ezekkel a szőlőfajtákkal.

2. *A szőlőfajták adott gazdaságon belüli arányára vonatkozó szabályok*

A „Bandol" OEM termékleírásának I. fejezete az V. pontban („Szőlőfajták") módosult a szőlőfajták adott gazdaságon belüli arányára vonatkozó szabályok kiigazítása céljából.

— A fehérborok esetében: a „Clairette B" fő szőlőfajta legalább 50 % helyett legalább 30 % és legfeljebb 95 % arányban szerepelhet a felhasznált szőlőben. A Marsanne B, Sauvignon B és Semillon B másodlagos fajták aránya továbbra is legfeljebb 10 %, a Vermentino B maximális aránya pedig 10 %-ról 20 %-ra nőtt.

— Nem változtak a termékleírásban a vörös- és rozé borokra vonatkozó szabályok.

— A három borszín esetében: a szőlőfajták adott gazdaságon belüli arányára vonatkozó szabályok nem alkalmazandók az 1,5 hektár alatti méretű kisgazdaságokra.

E módosítások az egységes dokumentumot nem érintik.

3. *Ültetési sűrűség*

A „Bandol" OEM termékleírásának I. fejezete a VI. pont („Szőlőültetvények kezelése") 1. szakaszában („Művelési módok") módosult a sűrűségre vonatkozó szabályoknak a megjelölés alá tartozó szőlőültetvények valós helyzete szerinti aktualizálása és a teraszos szőlőültetvények figyelembevétele céljából.

A minimális ültetési sűrűség 5 000 tőke/hektár helyett 4 440 tőke/hektár lett. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, a tőkék közötti távolság pedig nem lehet kevesebb 0,80 méternél. Az egyes növények legfeljebb 2,25 négyzetméternyi területet foglalhatnak el. Ez a terület a sorok térközének és a tőkék térközének szorzataként kapható meg.

A teraszos szőlőültetvények esetében az egyes tőkék legfeljebb 2,25 négyzetméternyi területet foglalnak el, ami a sorok közötti távolság és a tőkék térközének szorzataként kapható meg. A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert, az azonos sorban lévő növények közötti távolság pedig nem lehet kevesebb 0,70 méternél.

Ezeknél a szőlőültetvényeknél a lejtő (vagy a támfal) teteje és a felső terasz első sora között, illetve a lejtő alja és az alsó terasz első sora között legfeljebb 2,5 méter lehet a távolság.

Ezeket a rendelkezéseket az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások" pontjába is átvezették.

4. *Metszési szabályok*

A „Bandol” OEM termékleírásának I. fejezete a VI. pont („Szőlőültetvények kezelése”) 1. szakaszában („Művelési módok”) módosult a metszésre vonatkozó szabályok aktualizálása, valamint a Guyot-metszésnek a Syrah N és a Sauvignon B szőlőfajták esetében történő engedélyezése céljából.

Ezeket a rendelkezéseket az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” pontjába is átvezették.

5. *Címkézés*

A „Bandol” OEM termékleírásának I. fejezete a XII. pontban („Kiszerelési és címkézési szabályok”) módosult a fajták nevének címkézésére vonatkozó feltételek meghatározása érdekében.

A fajta neve kizárólag az összes kötelező információval azonos látómezőben szerepelhet. A fajta nevének betűmérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó betűk méretét.

E címkézési szabályokat az egységes dokumentum „További feltételek – Címkézés” pontja tartalmazza.

6. *Hivatkozások az ellenőrző szervre*

A termékleírás III. fejezetének II. szakasza („Hivatkozások az ellenőrző szervre”) frissült annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a termékleírásnak való megfelelést jóváhagyott ellenőrzési terv alapján az INAO által felhatalmazott, szakértelemmel rendelkező, pártatlan és független harmadik fél szervezet ellenőrzi.

Ez a frissítés az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Bandol

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *A termékek analitikai leírása*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Bandol” megjelöléssel ellátott borok csendes borok, amelyek vörös-, rozé vagy fehérbor változatban léteznek.

A fehér- és rozé borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %.

A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12 %.

A csomagolási műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

Az erjesztés után a borok maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma): fehér- és rozé borok esetében – 3 g/l;

a legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: – 3 g/l;

a 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében: – 4 g/l.

A borok megfelelnek az európai jogszabályokban meghatározott analitikai kritériumoknak.

***Általános analitikai jellemzők***

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

— Minimális összes savtartalom –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

2. *A termékek érzékszervi jellemzőinek leírása*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok érlelt borok, amelyeket alacsony terméshozamú, hét évnél idősebb tőkéről származó szőlőből készítenek, és amelyeket 18 hónapig fahordóban, a leggyakrabban ászokhordóban kezdenek érlelni. E borok jellegzetességeit a Mourvèdre N szőlőfajta adja, amelynek a házasítás összetételének legalább 50 %-át kell kitennie. Ez adja a jellemzőket: a borok erős, jól strukturált, tanninos és hosszú ideig eltartható borok.

A rozé borok egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert. A közvetlen préseléssel, rövid héjon áztatással vagy duplapasztás módszerrel (az úgynevezett *saignée* technológiával) készített borok halvány piros színűek. A kötelezően felhasználandó Mourvèdre N szőlőfajta (amelynek aránya legalább 20 %, de gyakran a 30–40 %-ot is eléri) különleges, a többi provence-i rozé borénál tanninosabb szerkezetet ad ezeknek a boroknak, amelyeknek valamivel több időre van szükségük a kibontakozáshoz, ugyanakkor hosszabban eltarthatóak.

A főként (legalább 50 %-ban) Clairette B szőlőfajtából készült fehérborok világos szalmasárga színűek és virágos aromákat hordoznak. Bár az előző kettőnél kisebb mennyiségben készítik őket, a fehérborok hozzájárulnak az ellenőrzött eredetmegjelölés arculatához és egyensúlyához.

***Általános analitikai jellemzők***

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

— Minimális összes savtartalom –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

***Művelési gyakorlat***

— Ültetési sűrűség:

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 440 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, a tőkék közötti távolság pedig nem lehet kevesebb 0,80 méternél. Az egyes tőkék legfeljebb 2,25 négyzetméternyi területet foglalhatnak el. Ez a terület a sorok térközének és a tőkék térközének szorzataként kapható meg.

A teraszos szőlőültetvények esetében az egyes tőkék legfeljebb 2,25 négyzetméternyi területet foglalnak el, ami a sorok közötti távolság és a tőkék térközének szorzataként kapható meg. A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert, az azonos sorban lévő növények közötti távolság pedig nem lehet kevesebb 0,70 méternél.

E szőlőültetvények esetében a lejtő (vagy a támfal) teteje és a felső terasz első sora között, illetve a lejtő alja és az alsó terasz első sora között legfeljebb 2,5 méter lehet a távolság.

— Metszési szabályok:

— A szőlőt rövidmetszéssel művelik (bakműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel), tőkénként legfeljebb nyolc rügy meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb két rügy lehet.

— A Syrah N és a Sauvignon B szőlőfajta egyszerű Guyot-metszéssel is művelhető, tőkénként legfeljebb nyolc rügy meghagyásával.

— A 30 évesnél idősebb szőlők metszésekor tőkénként legfeljebb 12 rügy hagyható meg.

— A metszést május 1-jéig kell elvégezni.

— A borok kézzel szüretelt szőlőkből származnak. A szőlőfürtöket egészben szállítják a borkészítés helyére.

— Öntözés:

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezhető kivételes jelleggel, a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645-5. cikkének rendelkezéseivel összhangban, amennyiben a szárazság gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését.

***Konkrét borászati eljárás***

— A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amelynek során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

— Faforgács használata tilos.

— A borászati felhasználásra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata a mustok és a még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 10 %-a erejéig és hektoliterenként legfeljebb 60 gramm mennyiségben engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében.

— Az alkoholtartalom növelésére irányuló minden művelet tilos.

— Folyamatos üzemű borerjesztő készülékek, folyamatos szőlőprések, centrifugális bogyózógépek, 750 milliméternél kisebb átmérőjű csigás mustelválasztók és dugattyús cefreszivattyúk használata tilos.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

Hektáronként 40 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az előállítás valamennyi műveletszakasza (a szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése) a földrajzi területen, Var megye következő településeinek területén történik a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer és Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása*

A földrajzi terület Var megye nyolc települését foglalja magában. A földrajzi terület egy hatalmas, természetes módon kialakult, amfiteátrumot formáló völgy közepén fekszik, amelynek domborzati elemei az erózió és a tektonikus jelenségek következtében jöttek létre, amelyek hatással voltak az így felszínre került üledékes, karbonátos és zátonyképződményekre. Az amfiteátrum egy északról zárt, a Bandoli-öbölön keresztül pedig a Földközi-tengerre nyíló lankás vidéket alkot.

Ezek a domborzati viszonyok a Provence-ban uralkodó hideg északi széltől, a misztráltól védett, sajátos mediterrán éghajlatot eredményeznek, és olyan fekvésű domboldali vagy hegyaljai területeknek adnak otthont, ahol a napsütéses órák száma átlagosan 3 000 óra, az éves csapadékmennyiség pedig 650 milliméter. Ezekhez a már eleve kedvező éghajlati viszonyokhoz adódik hozzá a terület Földközi-tengerre való nyitottságának köszönhető mérséklő hatás, amely enyhíti a nyári nap hevét, éjszaka pedig fenntartja az enyhe páratartalmat, így optimális feltételeket teremt a szőlő éréséhez, különösen a Mourvèdre N szőlőfajta számára, amelyből a hordós érlelést jól bíró, hosszan eltartható vörösborok, illetve jellegzetes rozék is készíthetők, de a Clairette B szőlőfajta számára is, amelyből finom, strukturált fehérborok készíthetők.

A legjellemzőbb talajok a vékony rétegű, fehéres színű, szerves anyagban szegény, helyenként szilikátos elemekben gazdag, mindig nagyon köves, jó vízelvezető képességű, és ennek köszönhetően optimális vízkeringést biztosító talajok.

A különösen a szőlő- és olajfatermesztés által alakított tájkép a mezőgazdasági termelői nemzedékek kitartásának eredménye, akiknek az évszázadok során sikerült a lehető legjobban hasznosítani a domboldali és hegyaljai területeket, a magasabb területeken pedig megőrizni a védelmező növénytakarót. A talaj megfogására és kőmentesítése számtalan szárazon rakott, alacsony kőfalat építettek, így alakítva ki a tájra jellemző „terméskő-teraszokat”.

8.2. *A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása*

Az i.e. IV. században phokaiai görögök érkeztek a később „Terroeis”-nek elnevezett kolóniájuk védett partjaira, és amforáikban magukkal hozták a szőlő és a bor kultúráját. A Római Birodalom idején a „Terroeis”-ből „Torrentum” lett (amely Saint-Cyr és Bandol település között helyezkedett el). A mai borbirtokok közül sok viseli a régészeti leletekben gazdag (amforás főzőkemencék, szőlőprések stb.) ókori római villák nyomait, amelyek szervezett borászati tevékenységről tanúskodnak.

Ennélfogva a szőlő és a borok forgalmazását szabályozó rendeletektől (1363) a termőföld jellegére és a termelt borok minőségére tekintettel engedélyezett telepítési korlátozások alóli mentességekig (1731), az építészeten és a helységneveken át (Le Vigneret, la Mourvèdriére stb.) számos bizonyíték és írás tanúskodik az itt folytatott szőlőtermesztésről és a borok hírnevéről.

Példaként említhető Tolozan, aki „*Œnologie de la Basse Provence*” (Basse-Provence borászata) című 1827-es értekezésében összefüggésbe hozta a tájat és a szőlőtermesztést: „A bandoli borvidék a Cuges-hegység lábánál kezdődik, és egyenesen dél felé haladva mintegy 12 kilométer hosszan húzódik egészen a Bandoli-öbölig. Ezt a völgyet egy kettős dombsor alkotja, amely nyugat felé elágazik és körülöleli a nagy Saint-Cyr-síkságot, amelynek lankás lejtője a Lecques-öböl partjánál végződik… A lejtők, mi több, a dombok is szőlővel vannak beültetve”. A szerző a terület egységes jellegéről tanúskodva hozzáteszi: „a bandoli borok lényegét adó, mindenhol uralkodó szőlőfajta a nagyon sötét, fekete szőlőfajta, a mourvèdre”.

A történelem megtartotta emlékezetében ezeket a hosszan eltartható borokat, amelyek idővel – különösen a hosszú tengeri utak során – egyre jobbak lesznek. Közismert volt ugyanis, hogy a földrajzi területen termelt borokat – Bandol védett öblét kihasználva – hajókkal szállították, amelyeket a nyílt vízen horgonyoztak le, és amelyekbe tüzes vassal „B” betűvel megjelölt boroshordókat rakodtak fel.

Az 1787-ben kiadott „La Géographie de la Provence et du Comté Venaissin, de la principauté d’Orange, du Comté de Nice” (Provence, a Venaissini Grófság, az Orániai Hercegség és a Nizzai Grófság földrajza) című műben (I. kötet, 280. oldal) a következők állnak:

„Bandol talaja nagyon száraz és köves. A vidék legfontosabb terméke a kiváló minőségű vörösbor, amely a Szigeteken a legkeresettebb. Bandol kikötője a tartomány legbiztonságosabb és legkellemesebb kikötője.”

A bandoli borok berakodási kikötőjeként és felvevőpiacaként Bandol városa a kádárok városa is volt. A városi tanács egyik 1818-as határozata tanúsítja, hogy a bandoli kikötőn keresztül több mint 6 000 hektoliter bor került Olaszországba, Észak-Európába és Amerikába. A Második Császárság végén évente nem kevesebb, mint 80 000 hordót készítettek Bandolban a mintegy 160 000 hektoliter bor tárolásához és szállításához.

Bizonyított tehát, hogy egy, a bortermelők körénél szélesebb, a bortermelést életben tartó és abból élő emberi közösség épült a bortermelés köré.

A filoxéravész ezt a szőlővidéket sem kímélte meg, de történelmének, hírnevének és erős közösségének köszönhetően gyorsan talpra tudott állni, a megfelelő művelési módot és ültetési sűrűséget alkalmazva fenn tudta tartani a régi teraszos telepítési gyakorlatokat és meg tudta őrizni a megszokott szőlőfajtákat, azon belül is az uralkodó Mourvèdre N-t, valamint a vörös- és rozé borok készítéséhez másodlagos fajtaként használt Grenache N-t és Cinsaut N-t, továbbá a fehérborok készítéséhez használt Clairette B, Bourboulenc B és Ugni Blanc B fajtákat.

A közösség ennek köszönhetően megőrizte történelmét, megerősítette szaktudását, és emelte a bandoli borok hírnevét és minőségét; e borok elnevezését 1941. november 11. óta ismerik el ellenőrzött eredetmegjelölésként.

2009-ben a bandoli szőlőültetvény 1 580 hektáron terült el, átlagos éves termelése pedig 50 000 hektoliter volt, amely három szövetkezeti pincészet és 54 birtok között oszlott meg. A vörösborok érlelt borok, amelyeket alacsony (hektáronként legfeljebb 40 hektoliter) terméshozamú, hét évnél idősebb tőkéről származó szőlőből készítenek, és amelyeket 18 hónapig fahordóban, a leggyakrabban ászokhordóban kezdenek érlelni. E borok jellegzetességeit a Mourvèdre N szőlőfajta adja, amelynek a házasítás összetételének legalább 50 %-át kell kitennie. Ez adja a jellemzőket: a borok erős, jól strukturált, tanninos és hosszú ideig eltartható borok.

8.3. *Ok-okozati összefüggések*

A tengeri hatású mediterrán éghajlat, a tenger felé nyitott és az északi hatások (szél és hőmérséklet) ellen védelmet biztosító, cirkuszvölgy formájában kialakult domborzat, valamint a rendkívül köves agyagos-meszes talaj együttesen olyan talaj- és éghajlati viszonyokat teremtenek ezen a földrajzi területen, amelyek optimális feltételeket biztosítanak az egész bandoli szőlővidéknek és a későn érő Mourvèdre N kékszőlő-fajtának, mivel a termesztésére legalkalmasabb ökológiai fülkében ideális érettséget tud elérni, ami garantálja a borok eredetiségét és kiegyensúlyozottságát.

A természeti környezet és az itt termelt borok jellemzői és minősége közötti különleges kapcsolatra már 1787-ben felhívták a figyelmet.

„Bandol és a közvetlen szomszédságában elterülő vidék különösen enyhe és védett éghajlata, a magas szénsavas mésztartalmú, agyagos-meszes altalaj, a napsugarak erős visszaverődése a lejtőkön, amelyeket a tenger közvetlen közelsége megvéd a keményebb téli fagyoktól annak köszönhetően, hogy e különösen kivételes égbolt levegőjében só és jód lebeg, kiváló termékké teszik az erről a vidékről származó borokat, amelyeket a provánszi költők palackba zárt napsütésnek neveznek.” (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin* [A Provence és a Venaissini Grófság földrajza], Achard M., 1787., amelyből J.M. Marchandiau idéz a „*Gens et Vins du Bandol*” [Bandol lakói és borai] című 1991-es munkájában).

A hagyományoknak megfelelően a körülhatárolt területen osztályokba sorolják „a bandoli borok hírnevét régóta megalapozó, tipikusan szegény talajokat” és kizárják „a völgyekben található termékeny és alluviális talajokat, a lejtők lábánál lévő túl termékeny alluviális lerakódásokat, a fenyveseket és az erdős területeket”.

Ez a körülhatárolás lehetővé teszi a növény optimális kezelését, a növény életerejének és termőképességének szabályozását, ami a rövidmetszésből fakadó alacsony terméshozamban és a teraszokhoz megfelelő ültetési sűrűség meghatározásában nyilvánul meg.

A „Bandol” borászai a kézi szőlőszüret hagyományának fenntartásával hozzájárulnak e „teraszos” szőlővidék eredetiségének és jellemzőinek megőrzéséhez.

A termelés korlátozását, az optimális érési feltételeket és a szállíthatóság történelmi követelményeit ötvöző „Bandol” vörösborok olyan szerkezettel rendelkeznek, amely lehetővé teszi a hosszú ideig tartó fahordós érlelést, ezért e borokat kiváló öregedési potenciál jellemzi.

Mivel e hatalmas szőlőtermő amfiteátrum optimális körülményeinek köszönhetően a termelői és a fogyasztói közösség szaktudásra tehetett szert, természetes volt, hogy ezt a szakértelmet a rozék és a fehérborok előállítására és elismertetésére is alkalmazzák, amelyek – még ha kevesebb nyomot is hagytak a történelemben, mint a vörösborok – egyre nagyobb hírnévnek örvendenek.

A legalább 8 éves tőkékről származó, Mourvèdre N szőlőfajtából készített vörösborok előállítási módszerei ugyanis lehetővé teszik, hogy ezt a szőlőfajtát használják a rozéborokhoz is, ami nagyban meghatározza azok karakterét.

Természetesen a vörösborok készítéséhez megkövetelt szigort és technikai eljárást alkalmazzák a fehér szőlőfajtákra is, ami a „Bandol” fehérboroknak olyan szerkezetet és egyensúlyt kölcsönöz, amely lehetővé teszi, hogy ezek a borok is a Provence-ban jellemző öregedési potenciállal rendelkezzenek.

2010-ben tagadhatatlanná vált, hogy a Bandol valamennyi terméke hírnévre tett szert, mivel a rozék és a fehérborok hírneve immár eléri a vörösborokét. Mivel a termelés egy jelentős részét az országhatárokon túl és exportra adják el, az ezzel az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékek jól értékesíthetők.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy ún. kataszteri területről van szó és a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.

A kataszteri terület nevét közvetlenül a gazdaság neve vagy a márkanév után kell feltüntetni.

A fajta nevét kizárólag az összes kötelező információval azonos látómezőben szabad feltüntetni.

A fajta nevének betűmérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó betűk méretét.

**A termékleíráshoz vezető link**

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