C/2025/4233

30.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4233)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Bandol»

PDO-FR-A0485-AM02

Data della comunicazione: 12.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Bandol»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

Le modifiche non sono considerate infatti modifiche dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. Più precisamente esse:

a) non modificano il nome o l'uso del nome, oppure la categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Assortimento varietale*

Il capitolo I del disciplinare della DOP «Bandol» è modificato alla sezione V, «Assortimento varietale», per aggiungere:

— le varietà Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N per la produzione di vini rossi e rosati;

— le varietà Grenache B, Carignan B, Terret B, Assyrtiko B per la produzione di vini bianchi.

Tali varietà vengono integrate nel disciplinare come varietà a fini di adattamento. Esse offrono una maggiore resistenza alla siccità in un contesto di riscaldamento globale, senza modificare il profilo organolettico dei vini della denominazione. In quanto varietà a fini di adattamento, sono incorporate fino a un massimo del 5 % nelle varietà presenti nelle aziende e fino a un massimo del 10 % negli assemblaggi di vini.

Tali varietà sono aggiunte all'elenco delle varietà di uve da vino del documento unico.

2. *Norme sulla proporzione delle varietà in azienda*

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Bandol» è modificato alla sezione V, «Assortimento varietale», al fine di adeguare le norme relative alla proporzione delle varietà in azienda.

— Per i vini bianchi: la proporzione della varietà principale Clairette B è compresa tra un minimo del 30 % (anziché del 50 %) e un massimo del 95 %. La proporzione delle varietà accessorie Marsanne B, Sauvignon B e Semillon B rimane inferiore o uguale al 10 % dell'assortimento e la proporzione di Vermentino B passa dal 10 % a un massimo del 20 %.

— Le norme del disciplinare sono invariate per i vini rossi e rosati.

— Per i vini di tutti e tre i colori: le norme sulla proporzione delle varietà in azienda non si applicano alle piccole aziende di superficie inferiore a 1,5 ettari.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

3. *Densità d'impianto*

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Bandol» è modificato alla sezione VI, «Gestione del vigneto – 1° – Metodi di allevamento», al fine di aggiornare le norme sulla densità alla realtà dei vigneti della denominazione e per tenere conto delle viti coltivate a terrazza.

La densità minima d'impianto delle viti è di 4 440 ceppi per ettaro invece di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi non può essere inferiore a 0,80 metri. Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,25 metri quadrati. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.

Per le viti coltivate a terrazza, ogni ceppo ha una superficie massima di 2,25 metri quadrati, calcolata moltiplicando la distanza interfilare con la distanza tra i ceppi. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,70 metri.

Possono presentare una distanza massima di 2,50 metri tra la sommità del terrapieno e la prima fila della terrazza superiore, così come tra il piede del terrapieno o del muretto e il primo filare della terrazza inferiore.

Tali disposizioni sono riportate nel documento unico al punto «Pratiche di vinificazione».

4. *Norme di potatura*

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Bandol» è modificato alla sezione VI, «Gestione del vigneto – 1° – Metodi di allevamento», al fine di aggiornare le norme di potatura e consentire una potatura lunga a Guyot per le varietà Syrah N e Sauvignon B.

Tali disposizioni sono riportate nel documento unico al punto «Pratiche di vinificazione».

5. *Etichettatura*

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Bandol», alla sezione XII, «Norme sulla presentazione e l'etichettatura», è completato per specificare i requisiti di etichettatura dei nomi delle varietà.

L'uso del nome della varietà è consentito solo nello stesso campo visivo di tutte le informazioni obbligatorie. Le dimensioni dei caratteri del nome della varietà non possono superare, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Tali norme di etichettatura sono stabilite nel documento unico al punto «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)».

6. *Riferimenti relativi all'autorità di controllo*

Il capitolo III del disciplinare, sezione II, «Riferimenti relativi alla struttura di controllo», viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«Bandol»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Descrizione analitica dei prodotti*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini della denominazione «Bandol» sono vini fermi, che possono essere rossi, rosati o bianchi.

I vini bianchi e rosati presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %.

I vini rossi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.

In fase di confezionamento i vini rossi hanno un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 grammi per litro.

Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dei vini, dopo la fermentazione, è inferiore o uguale ai valori seguenti: 3 grammi per litro per i vini bianchi e rosati;

3 grammi per litro per i vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %;

4 grammi per litro per i vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %.

Questi vini soddisfano i criteri analitici stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Descrizione organolettica dei prodotti*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi sono vini da invecchiamento prodotti con resa limitata da viti di oltre sette anni e che iniziano la loro maturazione durante un periodo di 18 mesi di conservazione nel legno, per lo più in un tipo specifico di botti (*foudre*). Il vitigno Mourvèdre N, che deve costituire almeno il 50 % dell'assemblaggio, determina le caratteristiche di questi vini, che sono vini potenti, strutturati, tannici e di lunga conservazione.

I vini rosati occupano una posizione via via sempre più importante. Ottenuti da vinificazione per pressatura diretta, breve macerazione o salasso, presentano un colore di rosa canina tenue. Il vitigno Mourvèdre N obbligatoriamente presente (almeno per il 20 %, spesso dal 30 al 40 %) conferisce a questi vini una struttura specifica, più tannica rispetto agli altri vini rosati della Provenza, che richiede un periodo di maturazione un po' più lungo consentendo però una conservazione di maggiore durata.

I vini bianchi, elaborati principalmente a partire dalla varietà Clairette B (50 % al minimo), presentano un aspetto giallo paglierino chiaro e offrono aromi floreali. Una produzione più contenuta rispetto alle due precedenti, che tuttavia contribuisce all'immagine e alle proporzioni della denominazione di origine controllata.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica colturale

— Densità di impianto

La densità minima d'impianto delle viti è di 4 440 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi non può essere inferiore a 0,80 metri. Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,25 metri quadrati. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.

Per le viti coltivate a terrazza, ogni ceppo ha una superficie massima di 2,25 metri quadrati, calcolata moltiplicando la distanza interfilare con la distanza tra i ceppi. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,70 metri.

Possono presentare una distanza massima di 2,50 metri tra la sommità del terrapieno e la prima fila della terrazza superiore, così come tra il piede del terrapieno o del muretto e il primo filare della terrazza inferiore.

— Norme di potatura

— Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di otto gemme franche per ceppo; ogni sperone reca al massimo due gemme franche.

— Le varietà Syrah N e Sauvignon B possono essere potate a Guyot con un massimo di otto gemme franche per ceppo.

— Le viti di età superiore a 30 anni possono essere potate con al massimo 12 gemme franche per ceppo.

— La potatura è effettuata entro il 1º maggio.

— I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente. I grappoli d'uva sono trasportati interi fino al luogo di vinificazione.

— Irrigazione

In deroga alle disposizioni dell'articolo D 645-5 del *Code rural et de la pêche maritime*, l'irrigazione nel periodo vegetativo della vite può essere autorizzata solo in caso di siccità persistente che ne comprometta il corretto sviluppo fisiologico e la piena maturazione dell'uva.

Pratica enologica specifica

— Sono vietati i trattamenti termici delle uve vendemmiate con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

— Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico per i mosti e i vini nuovi ancora in fermentazione provenienti dalla pressa nel limite del 10 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata e a una dose massima di 60 grammi per ettolitro.

— È vietata qualsiasi pratica di arricchimento.

— È vietato l'uso di vinificatori continui, presse continue, diraspatrici centrifughe, sgrondatori a coclea di diametro inferiore a 750 millimetri e pigiatrici-pompa.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rese massime*

40 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione (vendemmia, vinificazione, elaborazione e affinamento dei vini) avvengono all'interno della zona geografica, in base al codice geografico ufficiale del 2020, nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Var: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

8.1. *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

L'area geografica, che copre otto comuni del dipartimento del Var, si trova al centro di un vasto anfiteatro costituito da un complesso di rilievi dovuti all'erosione e ai fenomeni tettonici che hanno interessato le formazioni rocciose sedimentarie, carbonatiche e di scogliera conseguentemente emerse in superficie. Si tratta di un emiciclo naturale che crea un paesaggio collinare, chiuso a nord e aperto verso il Mar Mediterraneo sul golfo di Bandol.

Questo genere di topografia determina un clima mediterraneo particolare, protetto dal maestrale, vento freddo proveniente da nord predominante in Provenza, e fa sì che nei versanti collinari e nelle zone pedemontane il soleggiamento sia in media di 3 000 ore e la pluviometria annuale sia pari a 650 millimetri. A questo contesto climatico di per sé già favorevole si aggiunge l'effetto moderatore dell'apertura sul Mediterraneo, che mitiga il calore del solleone estivo e mantiene una leggera umidità notturna; si creano così le condizioni ottimali per la maturazione delle uve, nello specifico del vitigno Mourvèdre N, da cui si ottengono vini rossi da invecchiamento prolungato adatti a un passaggio in botte oltre ai caratteristici vini rosati, ma anche delle uve del vitigno Clairette B, grazie al quale è possibile produrre vini bianchi fini e strutturati.

I suoli più caratteristici sono poco profondi, biancastri, poveri di materia organica, talvolta ricchi di elementi silicei, sempre molto sassosi e ben drenati, tali da garantire una circolazione idrica ottimale.

Il paesaggio, modellato nello specifico dalle colture della vite e dell'olivo, è il risultato della perseveranza di generazioni di agricoltori che, nei secoli, hanno saputo ottenere il meglio dai versanti collinari e dalle zone pedemontane, preservando nel contempo la copertura vegetale necessaria a proteggere i rilievi. Per contenere il suolo e togliere le pietre dal terreno sono stati costruiti innumerevoli muretti a secco, creando così i terrazzamenti tipici di questo paesaggio, le cosiddette *restanque*.

8.2. *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Nel IV secolo a.C. i Focei sbarcano sulle rive protette del sito, ove fonderanno la colonia di «Terroeis», portando nelle loro anfore la civiltà legata alla vite e al vino. Nell'Impero romano «Terroeis» diventa «Torrentum» (tra i comuni di Saint-Cyr e Bandol). Numerose proprietà viticole odierne recano le tracce di antiche *villae* romane ricche di reperti archeologici (forni per la cottura delle anfore, torchi ecc.) che attestano un'attività vitivinicola organizzata.

Molte sono pertanto le testimonianze e gli scritti che dimostrano la continuità della coltivazione della vite e la notorietà dei vini prodotti: dalle ordinanze che regolano la circolazione delle uve e dei vini (1363) alle deroghe ai vincoli d'impianto concessi in considerazione della natura dei terreni e della qualità dei vini prodotti (1731), passando per un certo tipo di architettura e le denominazioni di talune località (Le Vigneret, la Mourvèdrière ecc.).

Basti citare in particolare Tolozan il quale, nel suo trattato di enologia del 1827 riguardante la bassa Provenza, associa il paesaggio alla cultura della vite: «La regione dei vini di Bandol inizia alle pendici delle montagne di Cuges e si spinge direttamente verso sud fino a terminare nel Golfo di Bandol, lungo un asse di circa dodici chilometri. La valle è formata da una doppia fila di colline che si diramano verso ovest racchiudendo la grande pianura di Saint-Cyr, la cui scarpata digrada lievemente fino alla spiaggia del golfo dei Lecques....I pendii e persino le colline sono coltivate a vigneto». A testimonianza del carattere organico della produzione, l'autore aggiunge: «la varietà di uva ovunque predominante e che costituisce l'essenza dei vini di Bandol è il vitigno Mourvèdre, uva nera molto scura».

La storia cita questi vini come prodotti da invecchiamento destinati a migliorare nel tempo, soprattutto durante le lunghe traversate in mare. Infatti, grazie alla protezione offerta dalla baia di Bandol, la circolazione dei vini prodotti nell'ambito della zona geografica avveniva notoriamente su imbarcazioni che sostavano al largo, in rada, e che imbarcavano le botti marcate a fuoco con la lettera «B».

Nello studio sulla geografia della Provenza e del contado Venassino del principato di Orange, nella contea di Nizza, pubblicato nel 1787, si legge, al tomo I, pagina 280:

«Il suolo di Bandol è molto secco e sassoso. Prodotto principale del territorio è un vino rosso di primissima qualità, la più ricercata, da destinare alle isole. Il porto di Bandol sembrerebbe il più sicuro e il più agevole della provincia».

Bandol, porto d'imbarco e mercato dei vini ivi prodotti, era anche una città di bottai. Una delibera del consiglio comunale del 1818 certifica il transito dal porto di Bandol di oltre 6 000 ettolitri di vino diretti verso l'Italia, i paesi nordeuropei e l'America. Alla fine del secondo impero si producevano annualmente a Bandol non meno di 80 000 barili, per lo stoccaggio e il trasporto di circa 160 000 ettolitri di vino.

Oltre agli stessi produttori, è perciò documentata la presenza di una comunità umana che anima la produzione vinicola e vive di essa.

Questi vigneti non sono sfuggiti alla crisi della fillossera, ma la loro storia e la loro notorietà, oltre alla forza della comunità locale, hanno consentito una rapida ripresa e il mantenimento delle antiche pratiche di viticoltura su terrazzamenti, tramite l'adeguamento del metodo di allevamento e della densità d'impianto, e il mantenimento dei vitigni solitamente utilizzati, con una predominanza di Mourvèdre N, cui si accompagnano in particolare le varietà Grenache N e Cinsaut N per l'elaborazione dei vini rossi e rosati e le varietà Clairette B, Bourboulenc B e Ugni blanc B per la produzione dei vini bianchi.

La comunità di questo territorio ha quindi custodito la storia, consolidato le proprie competenze e accresciuto la fama e la qualità dei vini di Bandol, cui è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata a decorrere dall'11 novembre 1941.

Nel 2009 la zona vitivinicola di Bandol si estendeva su 1 580 ettari destinati a una produzione media annua di 50 000 ettolitri, distribuita su tre cantine cooperative e 54 aziende. I rossi sono vini sottoposti ad invecchiamento ottenuti, con resa limitata (al massimo 40 ettolitri per ettaro), da viti di oltre sette anni e che iniziano la loro maturazione per un periodo di 18 mesi conservati nel legno, per lo più in un tipo specifico di botti (*foudre*). Il vitigno Mourvèdre N, che deve costituire almeno il 50 % dell'assemblaggio, determina le loro caratteristiche di vini potenti, strutturati, tannici e di lunga conservazione.

8.3. *Legame causale*

Un clima mediterraneo sotto l'influenza marittima, combinato a una topografia in forma di anfiteatro aperto sul mare al riparo dagli influssi settentrionali (vento e temperatura) e a un suolo argilloso-calcareo molto sassoso, conferisce alla zona geografica in esame un complesso di elementi pedoclimatici tale da garantire a tutta la zona vitivinicola del «Bandol» condizioni ottimali e al vitigno Mourvèdre N, varietà d'uva nera a maturazione tardiva, la sua nicchia ecologica di elezione in virtù della quale esso può raggiungere quella maturità ideale che garantisce l'originalità e l'equilibrio dei vini.

A questo specifico legame tra l'ambiente naturale e le caratteristiche e la qualità dei vini prodotti era già stato dato rilievo nel 1787:

«Il clima particolarmente mite e riparato di Bandol e della regione immediatamente circostante, un sottosuolo argilloso-calcareo con un contenuto elevato di carbonato di calcio, il riverbero intenso dei raggi solari sui versanti, che la prossimità immediata del mare protegge dal rigore delle gelate invernali, grazie al livello di sale e iodio in sospensione nell'aria di questo cielo particolarmente favorito, tendono a fare dei vini di questo territorio quei prodotti rinomati che i felibri della Provenza definivano "sole in bottiglia"» («La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin», Achard M., 1787, citato da J.M. Marchandiau in «Gens et vins du Bandol», 1991).

Tenendo conto degli usi effettivi, la superficie parcellare delimitata comprende «i tipici suoli poveri che da tempo sanciscono la nomea dei vini di Bandol» escludendo «i terreni fertili e alluvionali delle valli, i depositi alluvionali troppo fertili delle zone pedemontane, le pinete e le zone boschive».

Tale delimitazione consente di gestire la pianta in modo ottimale, di controllarne la vigoria e il potenziale di produzione mediante pratiche improntate a una resa modesta, in virtù di potature corte, e di gestire l'adeguamento della densità d'impianto in base alla coltivazione sulle *restanque*.

Tenendo fede alla tradizionale raccolta manuale delle uve, i viticoltori del «Bandol» contribuiscono a salvaguardare l'originalità e le caratteristiche di questi vigneti impiantati sulle *restanque*.

Grazie alla sinergia tra il controllo della produzione, le condizioni ottimali di maturazione e le storiche esigenze di trasportabilità, i vini rossi «Bandol» hanno una struttura che ne consente l'invecchiamento prolungato in botte e presentano perciò una decisa attitudine all'affinamento.

Poiché le condizioni ottimali di questo vasto anfiteatro coltivato a vigneti hanno permesso lo sviluppo di competenze all'interno di una comunità di produttori e consumatori, l'applicazione di queste stesse competenze alla produzione e alla valorizzazione di vini rosati e bianchi ne è stata il naturale complemento. Pur avendo lasciato nella storia un'impronta meno marcata rispetto ai rossi, i rosati e i bianchi «Bandol» possono ora vantare una crescente popolarità.

Le pratiche di produzione dei vini rossi, ottenuti dal vitigno Mourvèdre N proveniente da viti di almeno otto anni di età, rendono infatti possibile l'aggiunta di questa varietà d'uva nei vini rosati, un apporto che contribuisce in gran parte all'identità di tali vini.

Il rigore e il procedimento tecnico, richiesti per l'ottenimento dei vini rossi, sono naturalmente applicati anche ai vitigni a bacca bianca, il che conferisce ai vini bianchi «Bandol» una struttura e un equilibrio tali da rendere possibile anche un invecchiamento caratteristico in Provenza.

Nel 2010 la notorietà dell'intera produzione di Bandol era innegabile, poiché i vini rosati e bianchi avevano ormai eguagliato la fama dei vini rossi. Con una buona quota di mercato oltre i confini nazionali e rivolta all'esportazione, questa denominazione di origine controllata offre una giusta valorizzazione della relativa produzione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione che si tratti di una località accatastata e che figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è riportato immediatamente dopo il nome dell'azienda o del marchio commerciale.

L'uso del nome della varietà è consentito solo nello stesso campo visivo di tutte le informazioni obbligatorie.

Le dimensioni dei caratteri del nome della varietà non possono superare, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

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