Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4233

2025 7 30

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4233)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM02

Pranešimo data: 2025 5 12

1. **Produkto pavadinimas**

„Bandol“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

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

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Prancūzijos valdžios institucijos teigimu, pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai,

nes pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalį nėra nelaikomi Sąjungos lygmens pakeitimais. Tiksliau sakant:

a) jais nekeičiamas nei pavadinimas, nei geografine nuoroda žymimų produktų ar produktų kategorijų pavadinimas ar naudojimas;

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) dėl jų nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove;

c) dėl jų nenustatomi papildomi prekybos tuo produktu apribojimai.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Vynmedžių veislės*

Iš dalies keičiamas SKVN „Bandol“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus V skirsnis „Vynuogių veislės“, į jame pateiktą veislių sąrašą įtraukiant:

— raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti skirtas vynuogių veisles „Mourvaison N“, „Counoise N“, „Xinomavro N“, „Calabrese N“ ir „Agiorgitiko N“;

— baltiesiems vynams gaminti skirtas vynuogių veislės „Grenache B“, „Carignan B“, „Terret B“ ir „Assyrtiko B“.

Šios veislės į produkto specifikaciją įtraukiamos kaip prisitaikymo tikslais naudojamos veislės. Visuotinio atšilimo sąlygomis šios veislės yra atsparesnės sausrai, bet nekeičia nuoroda žymimų vynų juslinių savybių. Šios prisitaikymo tikslais naudojamos veislės sudaro ne daugiau kaip 5 % valdoje auginamų veislių ir ne daugiau kaip 10 % vynų mišinio.

Šiomis veislėmis papildomas bendrajame dokumente pateiktas vyninių vynuogių veislių sąrašas.

2. *Taisyklės dėl vynuogių veislių dalies valdoje*

Iš dalies keičiamas SKVN „Bandol“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus V skirsnis „Vynuogių veislės“, siekiant pritaikyti taisykles dėl vynuogių veislių dalies valdoje.

— Baltiesiems vynams taikomos taisyklės keičiamos taip: pagrindinės veislės „Clairette B“ vynuogių kupaže turi būti ne mažiau kaip 30 % (o ne bent 50 %) ir ne daugiau kaip 95 %. Antrinių veislių „Marsanne B“, „Sauvignon B“ ir „Semillon B“ dalis vis dar neviršija 10 %, o didžiausia veislės „Vermentino B“ dalis padidinama nuo 10 iki 20 %.

— Raudoniesiems ir rožiniams vynams taikomos taisyklės produkto specifikacijoje nekeičiamos.

— Visų trijų spalvų vynui taikomos taisyklės keičiamos taip: taisyklės dėl vynuogių veislių dalies valdoje negalioja mažesnėms nei 1,5 hektaro ploto valdoms.

Šie pakeitimai įtakos bendrajam dokumentui neturi.

3. *Sodinimo tankis*

Iš dalies keičiamas SKVN „Bandol“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus VI skirsnio „Vynuogynų priežiūra“ 1 punktas „Vynmedžių formavimo metodai“, siekiant atnaujinti sodinimo tankio taisykles, kad jos atspindėtų tikrąją vietovės vynuogynų padėtį, ir atsižvelgti į terasose auginamus vynmedžius.

Mažiausias vynmedžių sodinimo tankis – ne 5 000, o 4 440 sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali viršyti 2,50 m, o tarpai tarp sodinių negali būti mažesni nei 0,80 m. Kiekvienam sodiniui skirtas didžiausias plotas – 2,25 kvadratinio metro. Toks plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių.

Kalbant apie terasose auginamus vynmedžius, kiekvienam sodiniui skiriamas didžiausias 2,25 kvadratinio metro plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o tarp sodinių turi būti ne mažesni nei 0,70 m tarpai.

Tačiau šių vynmedžių atveju atstumas tarp šlaito keteros ir viršutinės terasos pirmosios eilės, taip pat tarp šlaito papėdės arba sienelės ir apatinės terasos pirmosios eilės negali viršyti 2,5 m.

Šios nuostatos taip pat įtraukiamos į bendrojo dokumento dalį „Vyno gamybos metodai“.

4. *Genėjimo taisyklės*

Iš dalies keičiamas SKVN „Bandol“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus VI skirsnio „Vynuogynų priežiūra“ 1 punktas „Vynmedžių formavimo metodai“, siekiant atnaujinti sodinimo tankio taisykles, kad jos atspindėtų tikrąją vietovės vynuogynų padėtį, ir atsižvelgti į terasose auginamus vynmedžius.

Šios nuostatos taip pat įtraukiamos į bendrojo dokumento dalį „Vyno gamybos metodai“.

5. *Ženklinimas*

Iš dalies keičiama SKVN „Bandol“ žymimo produkto specifikacijos I skyriaus XII dalis „Pateikimo ir ženklinimo taisyklės“, siekiant nustatyti veislių pavadinimų pateikimo etiketėje sąlygas.

Veislės pavadinimas pateikiamas tik tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visa privaloma informacija. Veislės pavadinimas užrašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) negali būti didesnis nei saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo rašmenų.

Šios ženklinimo taisyklės pateiktos bendrojo dokumento dalyje „Papildomos sąlygos. Ženklinimas“.

6. *Tikrinimo įstaigos duomenys*

Produkto specifikacijos III skyriaus II dalis „Tikrinimo įstaigos duomenys“ atnaujinama: patikslinama, kad, remdamasi patvirtintu tikrinimo planu, produkto specifikacijos laikymosi patikras vykdo INAO įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis atnaujinimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Bandol

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Produktų analitinių savybių aprašymas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Kilmės vietos nuoroda „Bandol“ žymimi neputojantys raudonieji, rožiniai ar baltieji vynai.

Baltųjų ir rožinių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

Raudonųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12 %.

Išpilstymo etape didžiausias obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra 0,4 g/l.

Po fermentavimo vynų fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip: baltųjų ir rožinių vynų – 3 g/l;

raudonųjų vynų, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne didesnė kaip 14 %, – 3 g/l;

raudonųjų vynų, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra didesnė kaip 14 %, – 4 g/l.

Vynai atitinka Europos teisės aktuose nustatytus analitinius kriterijus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *Produktų juslinių savybių aprašymas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai yra brandinti skirti vynai, kurie gaminami iš mažo derlingumo senesnių nei septynerių metų vynmedžių ir kurių savybės atsiskleidžia, kai 18 mėnesių jie laikomi medinėse, dažniausiai labai didelėse apvalainose statinėse, vadinamose *foudres*. Iš veislės „Mourvèdre N“ vynuogių, kurių kupaže turi būti ne mažiau kaip 50 %, gaminami vynai būna stiprūs, tvirtos struktūros, gausūs taninų ir tinkami laikyti ilgą laiką.

Vis svarbesnę vietą užima rožiniai vynai. Šie vynai, gaminami vynuoges tiesiogiai spaudžiant, trumpai maceruojant ar nutekinant pirmąsias sultis, būna blyškios rožinės spalvos. Vynuogių veislė „Mourvèdre N“, kurios vynuogių kupaže turi būti ne mažiau kaip 20 %, o neretai ir 30–40 %, šiems vynams suteikia specifinę struktūrą ir daugiau taninų nei kitiems rožiniams vynams iš Provanso, todėl jų savybėms atsiskleisti reikia šiek tiek daugiau laiko, bet jie tinkami ilgiau laikyti.

Baltieji vynai, gaminami daugiausia iš vynuogių veislės „Clairette B“ (ne mažiau kaip 50 %), yra šiaudų gelsvumo spalvos ir skleidžia gėlių aromatą. Jų gaminama mažiau nei dviejų anksčiau minėtų rūšių vynų, bet jų gamyba vis dėlto prisideda prie saugomos kilmės vietos nuorodos įvaizdžio ir subalansuotumo.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Auginimo praktika

— Sodinimo tankis:

Mažiausias vynmedžių sodinimo tankis – 4 440 sodinukų viename hektare. Atstumas tarp eilių negali viršyti 2,50 m, o tarpai tarp sodinių negali būti mažesni nei 0,80 m. Kiekvienam sodiniui skiriamas didžiausias plotas – 2,25 kvadratinio metro. Toks plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių.

Kalbant apie terasose auginamus vynmedžius, kiekvienam sodiniui skiriamas didžiausias 2,25 kvadratinio metro plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp sodinių. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o tarp sodinių turi būti ne mažesni nei 0,70 m tarpai.

Tačiau, jei vynmedžiai pasodinti terasose, atstumas tarp šlaito keteros arba sienelės ir viršutinės terasos pirmosios eilės, taip pat tarp šlaito papėdės arba sienelės ir apatinės terasos pirmosios eilės negali viršyti 2,5 metro.

— Genėjimo taisyklės:

— vynmedžiai genimi taip, kad išliktų žemi (suteikiant taurės formą arba formuojant *Royat* kordoną), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 8 pumpurus. Ant kiekvienos ataugos paliekama ne daugiau kaip po du pumpurus.

— Veislių „Syrah N“ ir „Sauvignon B“ vynmedžius galima genėti vienpečiu *Guyot* metodu, ant sodinio paliekant ne daugiau kaip aštuonis pumpurus.

— Senesni nei 30 metų vynmedžiai gali būti genimi ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 12 pumpurų.

— Vynmedžiai genimi iki gegužės 1 d.

— Vynai gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis. Vynuogės į vyno gamybos vietą gabenamos netraiškytos.

— Drėkinimas:

pagal Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso D.645-5 straipsnio nuostatas, išimties tvarka vynmedžių vegetacijos laikotarpiu gali būti leidžiama drėkinti tik tuo atveju, jei sausra nesiliauja ir trikdo vynmedžių fiziologinį vystymąsi ir gerą vynuogių sunokimą.

Specifinis vynininkystės metodas

— Draudžiama vynuoges termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje.

— Draudžiama naudoti medienos skiedras.

— Gaminant rožinius vynus, medžio anglis leidžiama naudoti darbui su misa ir jaunu, iš misos išspaustu ir dar besifermentuojančiu vynu: jų dalis negali viršyti 10 % atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagaminto rožinio vyno kiekio ir 60 g dozės vienam hektolitrui.

— Draudžiama vynus sodrinti.

— Draudžiama naudoti nepertraukiamos fermentacijos įrenginius, nepertraukiamo vynuogių spaudimo sistemas, sūkurinius šakelių šalinimo įrenginius, mažesnio nei 750 mm skersmens sraigtines džiovyklas ir stūmoklinius siurblinius traiškytuvus.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje ES taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vyno gamybos praktikos reikalavimų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

40 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Visi gamybos etapai (vynuogių derlius imamas, vynai gaminami, ruošiami ir brandinami) vykdomi geografinėje vietovėje, šių Varo departamento komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas*

Geografinę teritoriją sudaro aštuonios Varo departamento komunos. Ji yra dalis didžiulio amfiteatro, kurį sudaro reljefo, susiformavusio dėl erozijos ir tektoninių reiškinių, kurių paveikti nuosėdiniai, karbonatiniai ir rifų dariniai iškilo į paviršių, visuma. Šis kalvų kraštovaizdį formuojantis amfiteatras užsiveria šiaurinėje dalyje ir atsiveria į Vidužemio jūrą prie Bandolio įlankos.

Tokia topografija lemia ypatingą Vidužemio jūros klimatą, apsaugotą nuo mistralio, Provanse dominuojančio šalto šiaurės vėjo, ir suformuoja kalvų šlaitus ir papėdes, kuriuose saulė šviečia vidutiniškai 3 000 valandų, o metinis kritulių kiekis yra 650 mm. Be jau palankių klimato sąlygų, atsivėrimas į Vidužemio jūrą daro ribojamąjį poveikį, dėl kurio sušvelninamas vasaros saulės karštis ir išlaikoma lengva nakties drėgmė. Taip sudaromos optimalios vynuogių, visų pirma veislės „Mourvèdre N“ vynuogių, nokimo sąlygos, leidžiančios gaminti tinkamus laikyti ilgą laiką raudonuosius vynus, kuriuos galima brandinti medinėse statinėse, taip pat šiam regionui būdingus rožinius vynus. Optimalios ir veislės „Clairette B“ vynuogių, iš kurių galima gaminti subtilius ir tvirtos struktūros baltuosius vynus, nokimo sąlygos.

Būdingiausi dirvožemiai yra negilūs, balkšvi dirvožemiai, kuriuose mažai organinių medžiagų, kartais gausu silicio smiltelių. Jie visada labai akmeningi ir pralaidūs, taip užtikrinantys optimalią vandens cirkuliaciją.

Kraštovaizdis, kuriame vyrauja vynmedžių ir alyvmedžių kultūros, yra daugelio ūkininkų kartų, kurios per šimtmečius sugebėjo optimizuoti kalvų šlaitų ir papėdžių panaudojimą ir kartu išsaugoti reljefo darinius dengiančią apsauginę augalijos dangą, atkaklumo rezultatas. Norėdami sulaikyti dirvožemį nuo slinkimo ir išvalyti jį nuo akmenų, jie pastatė daugybę nemūryto akmens sienelių, taip sukurdami šiam kraštovaizdžiui būdingas akmens terasas.

8.2. *Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas*

IV a. pr. Kr. finikiečiai išsilaipino saugomoje pakrantėje, savo amforose atvežę vynmedžių ir vyno civilizaciją. Ši žemė tapo jų kolonija („Terroeis“). Romos imperijoje „Terroeis“ tapo „Torrentum“ (tarp Sen Siro ir Bandolio komunų). Daugelyje vynuogių auginimo ūkių dar ir šiandien galima rasti ženklų, kad čia būta senųjų romėnų vilų. Vilose išlikę daug archeologinių radinių (amforų deginimo krosnių, vyno spaudyklų ir kt.), liudijančių apie organizuotą vynuogių auginimo veiklą.

Yra daug dokumentinių įrodymų, patvirtinančių vynmedžių auginimo tradicijas ir gaminamų vynų reputaciją: nuo vynuogių ir vynų apyvartą reglamentuojančių įsakymų (1363 m.) iki nuostatų, leidžiančių nukrypti nuo sodinimo apribojimų, nustatytų atsižvelgiant į žemės sklypų pobūdį ir gaminamų vynų kokybę, (1731 m.). Tai patvirtina ir architektūros objektai bei vietovių pavadinimai (Le Vigneret, la Mourvèdriére ir kt.).

Pavyzdžiui, galima pacituoti Tolozaną: 1827 m. traktate *Œnologie de la Basse Provence* jis kraštovaizdį susiejo su vynmedžių auginimu: „Bandolio vyno regionas prasideda Kiužo kalnų papėdėje ir tęsiasi tiesiai į pietus maždaug dvylika kilometrų – iki Bandolio įlankos. Šį slėnį sudaro dviguba į vakarus atsišakojančių kalvų eilė, gaubianti didelę Sen Siro lygumą, kurios nuožulnus šlaitas leidžiasi iki Leko įlankos paplūdimio. […] Šlaitus ir net kalvas dengia vynmedžiai.“ Pabrėždamas šios teritorijos vientisumą, autorius priduria: „Visur vyrauja vynų „Bandol“ esmę lemianti veislė „Mourvèdre“, kurios vynuogės yra labai tamsios juodos spalvos.“

Šie vynai į istoriją įėjo kaip tinkami laikyti, ypač per ilgas jūrų keliones, vynai ir ilgainiui jie tik gerėja. Iš tiesų, pasinaudojant saugia Bandolio įlanka, geografinėje vietovėje pagamintų vynų apyvarta buvo daugiausia užtikrinama laivais. Jie likdavo prišvartuoti atviroje jūroje, netoli kranto, ir į juos būdavo kraunamos vyno statinės su įkaitusia geležimi išdeginta raide „B“.

1787 m. paskelbtoje Nicos grafystės Provanso ir Oranžo Kunigaikštystės Veneseno grafystės geografijoje (I tomas, p. 280) rašoma:

„Bandolio dirvožemis yra labai sausas ir akmeningas. Vietovėje daugiausia gaminamas pirmarūšės kokybės raudonasis vynas, populiariausias salose. Bandolio uostas – saugiausias ir patogiausias Provanso uostas.“

Statinių meistrai gyveno pačiame mieste – Bandolio vynų pakrovimo į laivus ir prekybos jais uoste. 1818 m. savivaldybės tarybos rezoliucijoje patvirtinama, kad per Bandolio uostą į Italiją, Šiaurės Europą ir Ameriką išvežta daugiau kaip 6 000 hektolitrų vyno. Antrosios imperijos pabaigoje Bandolyje kasmet būdavo pagaminama net 80 000 statinių, skirtų laikyti ir vežti maždaug 160 000 hektolitrų vyno.

Taigi, įrodymų, kad ne tik pačių gamintojų, bet ir visos bendruomenės gyvenimas sukosi apie vyno gamybą, netrūksta.

Vietos vynuogynai neišvengė filokseros antpuolio, tačiau jų istorija, reputacija ir stipri bendruomenė leido greitai atsigauti ir išlaikyti senus sodinimo terasomis metodus: vykdoma tinkama vynuogyno priežiūra, sodinimo tankis yra tinkamas ir išlaikomos įprastos veislės. Raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti dažniausiai naudojamos veislės „Mourvèdre N“, taip pat veislių „Grenache N“ ir „Cinsaut N“ vynuogės, o baltiesiems vynams gaminti – veislių „Clairette B“, „Bourboulenc B“ ir „Ugni blanc B“ vynuogės.

Ši bendruomenė išsaugojo istoriją, patvirtino savo praktinę patirtį ir sustiprino vynų „Bandol“, 1941 m. lapkričio 11 d. pripažintų saugoma kilmės vietos nuoroda, reputaciją ir kokybę.

2009 m. Bandolio vynuogynai sudarė 1 580 hektarų, kur per metus vidutiniškai pagaminama 50 000 hektolitrų, kuriuos pasidalija trys vyndarių kooperatyvai ir 54 ūkiai. Raudonieji vynai yra brandinti skirti vynai, kurie gaminami iš mažo derlingumo (ne daugiau kaip 40 hektolitrų iš hektaro) senesnių nei septynerių metų vynmedžių ir kurių savybės atsiskleidžia, kai 18 mėnesių jie laikomi medinėse, dažniausiai labai didelėse apvalainose statinėse, vadinamose *foudres*. Iš veislės „Mourvèdre N“ vynuogių, kurių kupaže turi būti ne mažiau kaip 50 %, gaminami vynai būna stiprūs, tvirtos struktūros, gausūs taninų ir tinkami laikyti ilgą laiką.

8.3. *Priežastiniai ryšiai*

Tai, kad šią geografinę vietovę veikia Vidužemio jūros klimatas, reljefas yra į jūrą atsivėrusio amfiteatro, užstojančio nuo šiaurės vėjo ir žemos temperatūros, formos, o iš molio ir klinčių sudarytas dirvožemis yra labai akmeningas, lemia aplinkos ir klimato sąlygas, dėl kurių visuose SKVN „Bandol“ vynuogynuose vynuogės gali optimaliai augti, o vėlai nokstančios veislės „Mourvèdre N“ juodosios vynuogės turi puikią ekologinę nišą, kur gali puikiai sunokti, taip užtikrindamos vynų savitumą ir darną.

Šis ypatingas ryšys tarp gamtinės aplinkos ir gaminamų vynų savybių bei kokybės buvo pabrėžtas dar 1787 m.

„Ypač švelnus, nuo vėjo apsaugotas Bandolio ir gretimų apylinkių klimatas, kalcio karbonato gausus molingas ir klintinis podirvis, intensyvus saulės spindulių atspindėjimas šlaituose, kuriuos greta tyvuliuojanti jūra dėl druskos ir jodo kiekio ore apsaugo nuo didelių žiemos šalnų, lemia tai, kad šioje vietovėje gaminami garsūs vynai, kurie, anot Provanso felibrižo atstovų, yra tarsi į butelius uždaryta saulė.“ (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*, M. Achard, 1787, cituoja J. M. Marchandiau savo veikale *Gens et Vins du Bandol*, 1991).

Laikantis tradicijų, sklypams parinktos šiai vietovei būdingos skurdžios žemės, jau seniai lemiančios vynų „Bandol“ reputaciją. Į juos neįtrauktos derlingos aliuvinės slėnių žemės, pernelyg derlingos aliuvinės atšlaičių sąnašos, pušynai ir miškingos vietos.

Dėl tokio pasirinkimo sudaromos sąlygos optimaliai valdyti vynmedžius ir kontroliuoti jų gyvybingumą ir gamybos potencialą. Gamybai būdinga tai, kad sodinami mažo derlingumo vynmedžiai, jie genimi trumpai, o sodinimo tankio valdymas pritaikytas prie nemūryto akmens terasų.

Išlaikydami vynuogių derliaus ėmimo rankomis tradiciją, vyno „Bandol“ gamintojai padeda išsaugoti šio vynuogyno, auginamo nemūryto akmens terasomis, savitumą ir ypatybes.

Dėl gamybos įvaldymo, optimalių vynuogių nokimo sąlygų ir istoriškai palankių transportavimo sąlygų raudonieji vynai „Bandol“ yra tokios struktūros, kad juos galima ilgai brandinti medinėse statinėse.

Kadangi šiame didžiuliame amfiteatre vynuogynas auga optimaliomis sąlygomis, dėl kurių gamintojai ir vartotojų bendruomenė galėjo plėtoti praktinę patirtį, savaime aišku, kad ši praktinė patirtis pravarti gaminant ir skanaujant rožinius ir baltuosius vynus, kurie, nors jų vaidmuo istorijoje buvo menkesnis nei raudonųjų vynų, tampa vis žinomesni.

Raudonųjų vynų gamybos iš senesnių nei aštuonerių metų veislės „Mourvèdre N“ vynuogių patirtį galima pritaikyti iš šios vynuogių veislės gaminant ir rožinius vynus – tai didele dalimi prisideda prie jų savitumo.

Tikslios raudonųjų vynų gamybos tvarkos ir techninių reikalavimų, žinoma, laikomasi gaminant ir baltuosius vynus „Bandol“. Šie iš baltųjų vynuogių veislių gaminami vynai pasižymi struktūra ir subalansuotumu, dėl kurių juos taip pat galima brandinti taip, kaip įprasta Provanse.

2010 m. vyno „Bandol“ reputacija yra neginčijama visoje gamybos grandinėje: rožiniai ir baltieji vynai jau įgijo tokią pačią reputaciją, kaip raudonieji. Šia saugomos kilmės vietos nuoroda žymima produkcija vertinama puikiai: didelė jos dalis parduodama ir eksportuojama į užsienį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėse galima nurodyti mažesnę geografinę vietovę, jeigu ji yra įtraukta į kadastrą ir nurodyta derliaus deklaracijoje.

Kadastrinis pavadinimas įrašomas iš karto po valdos arba prekių ženklo pavadinimo.

Veislės pavadinimą leidžiama pateikti tik tame pačiame regėjimo lauke, kaip ir visą privalomą informaciją.

Veislės pavadinimas užrašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) negali būti didesnis nei saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo rašmenų.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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