C/2025/4233

30.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4233)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Paziņojuma datums: 12.5.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Bandol”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

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 (Lauksaimniecības, pārtikas, zivsaimniecības, lauku lietu un zemes izmantošanas plānošanas ministrijas Lauksaimniecības, agropārtikas un lauku politikas ģenerāldirektorāta Vīnu un citu dzērienu birojs)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulās (ES) Nr. 1308/2013 un (ES) 2024/1143 izklāstītajām prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kā noteikts Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Šos grozījumus neuzskata par Savienības grozījumiem Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta nozīmē. Konkrētāk, tie:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas;

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Vīnkoku šķirnes*

Ar ACVN "Bandol" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir grozīta V punktā "Vīnkoku šķirnes", pievienojot šādas šķirnes:

— vīnogu šķirnes "Mourvaison N", "Counoise N", "Xinomavro N", "Calabrese N" un "Agiorgitiko N" sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanai;

— vīnogu šķirnes "Grenache B", "Carignan B", "Terret B" un "Assyrtiko B" baltvīnu ražošanai.

Šīs šķirnes ir iekļautas produkta specifikācijā pielāgošanas nolūkā. Ņemot vērā globālo sasilšanu, šīs šķirnes nodrošina lielāku izturību pret sausumu, nemainot ar minēto nosaukumu apzīmēto vīnu organoleptisko profilu. Pielāgošanās nolūkā iekļautās šķirnes var veidot līdz 5 % no saimniecību vīnogulāju šķirnēm un līdz 10 % no maisījumiem.

Šīs šķirnes ir iekļautas vīna vīnogu šķirņu sarakstā vienotajā dokumentā.

2. *Noteikumi par vīnkoku šķirņu īpatsvaru saimniecībā*

Ar ACVN "Bandol" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir grozīta V punktā "Vīnkoku šķirnes", lai pielāgotu noteikumus par vīnogu šķirņu īpatsvaru saimniecībā.

— Baltvīniem: galvenās šķirnes "Clairette B" īpatsvars ir no vismaz 30 % (nevis 50 %) līdz ne vairāk kā 95 % no izmantotajām vīnogām. Sekundāro šķirņu "Marsanne B", "Sauvignon B" un "Semillon B" īpatsvars joprojām nepārsniedz 10 %, un šķirnes "Vermentino B" maksimālais īpatsvars ir palielinājies no 10 % līdz 20 %.

— Noteikumi par sarkanvīniem un sārtvīniem produkta specifikācijā paliek nemainīgi.

— Attiecībā uz trim minētajām vīna krāsām: noteikumi par vīnogu šķirņu īpatsvaru saimniecībā neattiecas uz mazām saimniecībām, kuru platība ir mazāka par 1,5 hektāriem.

Šie grozījumi vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Stādījumu biezība*

Ar ACVN "Bandol" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir grozīta VI punktā "Vīndārzu apsaimniekošana – 1. Īpašās vīndarības metodes", lai atjauninātu noteikumus par biezību nolūkā atspoguļot vīndārzu faktisko stāvokli nosaukumā un ņemt vērā vīnkokus, kas stādīti terasēs.

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 440 vīnkoki uz hektāru, nevis 5 000 vīnkoku uz hektāru. Rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus, un attālums starp vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem. Katram stādam maksimālā platība ir 2,25 kvadrātmetri. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vīnkokiem.

Attiecībā uz vīnkokiem, kas stādīti terasēs, katra auga maksimālā platība ir 2,25 kvadrātmetri, ko aprēķina, reizinot attālumu starp rindām un atstatumu starp vīnkokiem. Attālums starp rindām nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus, un attālums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,70 metriem.

Vīnkoku rindstarpu attālums starp nogāzes kori un augšējās terases pirmo rindu, kā arī starp nogāzes piekāji jeb "*muret*" [zemu sienu] un apakšējās terases pirmo rindu nedrīkst pārsniegt 2,5 metrus.

Šie noteikumi ir pievienoti arī vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

4. *Noteikumi par apgriešanu*

Ar ACVN "Bandol" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir grozīta VI punktā "Vīndārzu apsaimniekošana – 1. Īpašās vīndarības metodes", lai atjauninātu noteikumus par biezību nolūkā atspoguļot vīndārzu faktisko stāvokli nosaukumā un ņemt vērā vīnkokus, kas stādīti terasēs.

Šie noteikumi ir pievienoti arī vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

5. *Marķējums*

Ar ACVN "Bandol" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa XII punktā "Ražojuma noformēšanas un marķēšanas noteikumi" ir grozīta, lai noteiktu šķirņu nosaukumu marķēšanas nosacījumus.

Šķirnes nosaukumu var norādīt tikai tajā pašā redzamības laukā, kurā ir visa obligātā informācija. Šķirnes nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par burtiem, kādi izmantoti, atveidojot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu.

Šie marķēšanas noteikumi ir izklāstīti vienotā dokumenta punktā "Papildu nosacījumi – marķēšana".

6. *Informācija par pārbaudes struktūru*

Specifikācijas III nodaļas II iedaļa "Informācija par pārbaudes struktūru" ir atjaunināta, norādot, ka produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi veic, pamatojoties uz apstiprinātu pārbaudes plānu, un to īsteno ārēja struktūra, kas, saņēmusi Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*INAO*) pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarīgumu.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Bandol

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Produktu analītisko īpašību apraksts*

ĪSS APRAKSTS

Vīni ar nosaukumu "Bandol" ir nedzirkstoši vīni, kas ir pieejami kā sarkanvīni, sārtvīni vai baltvīni.

Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija baltvīnos un sārtvīnos ir 11,5 %.

Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija sarkanvīnos ir 12 %.

Sarkanvīnos, kad tos pilda pudelēs, ābolskābes maksimālais saturs ir 0,4 grami uz litru.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos nepārsniedz: baltvīnos un sārtvīnos 3 g/l,

sarkanvīnos ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas nav lielāka par 14 %, tas ir 3 g/l,

sarkanvīnos ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas ir lielāka par 14 %, tas ir 4 g/l.

Vīni atbilst Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktajiem analītiskajiem kritērijiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā) –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā) –

2. *Produktu organoleptiskais apraksts*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni ir izturēti vīni, ko izgatavo no zema ražīguma vīnogulājiem, kas ir vairāk nekā 7 gadus veci, un to nogatavināšanu sāk, uz 18 mēnešiem tos ievietojot koka tvertnēs, visbiežāk mucās. Vīnogu šķirne "Mourvèdre N", kurai šķirņu maisījumā ir jābūt vismaz 50 %, piešķir šiem sarkanvīniem to īpašības: tie ir spēcīgi, labi strukturēti, tanīniem bagāti un ilgi uzglabājami vīni.

Sārtvīni iegūst aizvien lielāku nozīmīgumu. Vinifikācijā izmanto tiešu presēšanu, vieglu macerāciju vai "noasiņošanu" [vīnogu misas īslaicīga macerācija kopā ar tumšo vīnogu miziņām, pēc tam ar noliešanu atdalot no tām misu], un tas tiem liek iegūt gaišu mežrozīšu krāsu. Maisījumā obligāti klātesošā "Mourvèdre N" vīnogu šķirne (vismaz 20 %, bieži 30 % līdz 40 %) piešķir šiem vīniem īpašu struktūru, lielāku tanīnu daudzumu nekā citos Provansas sārtvīnos, kas prasa ilgāku nogatavošanās laiku, bet arī padara tos ilgāk uzglabājamus.

Baltvīniem, kurus izgatavo galvenokārt no "Clairette B" vīnogu šķirnes (vismaz 50 %), ir raksturīga dzidra gaiši salmdzeltena krāsa un ziedu aromāts. To ražošanā ir vairāk ierobežojumu nekā diviem iepriekš minētajiem vīniem, tomēr tie sniedz savu ieguldījumu kontrolētā cilmes vietas nosaukuma tēlā un līdzsvarā.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā) –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā) –

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas metode

— Stādījumu biezība

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 440 vīnkoki uz hektāru. Rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus, un attālums starp vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem. Katram vīnkokam ir ne vairāk par 2,25 kvadrātmetriem platības. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar atstatumu starp vīnkokiem.

Attiecībā uz vīnkokiem, kas stādīti terasēs, katra auga maksimālā platība ir 2,25 kvadrātmetri, ko aprēķina, reizinot attālumu starp rindām un atstatumu starp vīnkokiem. Attālums starp rindām nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus, un attālums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,70 metriem.

Vīnkoku rindstarpu attālums starp nogāzes kori un augšējās terases pirmo rindu, kā arī starp nogāzes piekāji jeb "*muret*" [zemu sienu] un apakšējās terases pirmo rindu nedrīkst pārsniegt 2,5 metrus.

— Apgriešanas noteikumi

— Vīnkokus apgriež īsi (vainagu veido kausveidā vai Ruajā [*Royat*] kordona formā), uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par 8 vīnstīgu pumpuriem. Katram augļzaram ir ne vairāk par 2 vīnstīgu pumpuriem.

— Šķirnes "Syrah N" un "Sauvignon B" var apgriezt līdz vienam Gijo ["*Guyot*"] ar ne vairāk kā astoņiem vīnstīgu pumpuriem uz katra vīnkoka.

— Vīnkokus, kas vecāki par 30 gadiem, drīkst apgriezt ar ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpuriem uz katra vīnkoka.

— Vīnkoki ir jāapgriež līdz 1. maijam.

— Vīnus gatavo no vīnogām, kas novāktas ar rokām. Vīnogu ķekarus uz vinifikācijas vietu transportē veselā veidā.

— Apūdeņošana

Apūdeņošanu vīnogu augšanas laikā drīkst atļaut kā atkāpi saskaņā ar Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa [*Code rural et de la pêche maritime*] D. 645-5. pantu tikai tad, ja ir ilgstošs sausums un tas traucē vīnogulājiem pienācīgi fizioloģiski attīstīties un vīnogām kārtīgi nogatavoties.

Īpašā vīndarības metode

— Novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C, ir aizliegta.

— Koksnes šķeldas izmantošana ir aizliegta.

— Sārtvīnu gatavošanā atļauts izmantot vīndarības ogles, tās pievienojot misām un vēl rūgstošiem jaunvīniem, kas iegūti vīnspiedē. Šādi apstrādāt drīkst līdz 10 % no sārtvīnu tilpuma, kurus attiecīgais vīndaris gatavo no konkrētās ražas, un ogļu maksimālā deva ir 60 grami uz hektolitru.

— Jebkādas bagātināšanas darbības ir aizliegtas.

— Nepārtrauktās darbības raudzēšanas tvertņu, nepārtrauktās darbības spiežu, centrifūgas tipa kātiņu atdalītāju, skrūvveida separatoru ar diametru, kas mazāks par 750 milimetriem, un stampātājpreses ar virzuļiem izmantošana ir aizliegta.

Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā ir jāievēro pienākumi, kas minēti Savienības tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*Code rural et de la pêche maritime*].

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

40 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Visi ražošanas procesa posmi (vīnogu novākšana, vinifikācija, vīnu gatavošana un izturēšana) notiek šādu Vāras [*Var*] departamenta pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz 2020. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru: *Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Agiorgitiko N"

"Assyrtiko B"

"Bourboulen 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Saikni veidojošo dabas faktoru apraksts*

Ģeogrāfiskais apgabals aptver astoņu Vāras [*Var*] departamenta pašvaldību teritorijas. Tas atrodas plaša amfiteātra vidū, ko veido virkne erozijas un tektonisku parādību rezultātā radušos reljefu, kā ietekmē nogulumiežu, karbonātiežu, rifu veidojumi kārtojušies uz virsmas tādējādi, ka amfiteātris veido kalnu ainavu, kas ziemeļos ir slēgta, bet dienvidos caur Bandolas [*Bandol*] jūras līci – atvērta uz Vidusjūru.

Šī topogrāfija, veidojot īpašu Vidusjūras klimatu, kas pasargāts no mistrāla, auksta vēja, kas pūš no ziemeļiem un ir valdošais Provansā, ir radījusi apstākļus, kas ļauj nogāzēm un piekalnēm gūt labumu no vidēji 3 000 stundām saules gaismas un 650 mm nokrišņu daudzuma gadā. Šo labvēlīgo klimatu papildina atvērtības uz Vidusjūru izraisītā izlīdzinošā ietekme, kas mazina saules karstumu vasarā un saglabā nelielu mitruma līmeni naktīs, tādējādi radot optimālus nosacījumus vīnogu nobriešanai, jo īpaši “Mourvèdre N” vīnogu šķirnei, no kuras var izgatavot gan sarkanvīnus, kas piemēroti ilgai uzglabāšanai un izturēšanai koka tvertnēs, gan raksturīgus sārtvīnus, kā arī “Clairette B” vīnogu šķirnei, no kuras var izgatavot smalkus un strukturētus baltvīnus.

Raksturīgākās augsnes ir plānas, bālganas, ar organiskām vielām nabadzīgas, dažkārt ar silīcija elementiem bagātas, vienmēr ļoti akmeņainas un labi drenētas, tādējādi nodrošinot optimālu ūdens cirkulāciju.

Ainava, kuras veidolu īpaši ietekmējusi vīnakalnu un olīvu dārzu uzturēšana, ir radusies daudzu lauksaimnieku paaudžu neatlaidības rezultātā, kuri gadsimtu gaitā šajā reljefā ir pratuši optimizēt nogāzes un piekalnes aizsargājošu veģetācijas segumu. Lai saglabātu augsni un platības atbrīvotu no akmeņiem, viņi no sausiem akmeņiem ir uzcēluši neskaitāmus “*muret*” [zemas sienas], tādējādi radot šai ainavai raksturīgās “*restanques*” [terases].

8.2. *Saikni veidojošo cilvēkfaktoru apraksts*

Jau 4. gadsimtā p. m. ē. fokajieši [sengrieķi no Fokajas] izkāpa no saviem kuģiem šajos aizsargātajos krastos un izveidoja savu koloniju *"Terroeis"*, atvedot amforās vīnu un līdz ar to arī vīnkoku un vīna kultūru. Senās Romas impērijas laikā *"Terroeis"* kļuva par *"Torrentum"* (starp Sensīras [*Saint-Cyr*] un Bandolas [*Bandol*] pašvaldību teritorijām). Daudzos vīnkopības zemesgabalos mūsdienās redzamas seno romiešu *"villae"* [villu] pēdas, kurās atrasts daudz arheoloģisku liecību (amforu cepļi, vīnogu spiedes utt.) par organizētas vīnkopības darbiem.

Tādējādi ir saglabājies daudz liecību un rakstu avotu, kas pierāda vīnkopības kultūras ilgstošu pastāvēšanu un saražoto vīnu labo slavu, sākot ar rīkojumiem, ar kuriem reglamentē vīnogu un vīnu apriti (1363), līdz pat atkāpēm no stādīšanas ierobežojumiem, kas piemēroti atkarībā no zemesgabalu īpašībām un saražoto vīnu kvalitātes (1731), arī ietekmējot arhitektūras īpatnības un vietvārdu rašanos (*Le Vigneret*, *La Mourvèdriére* utt.).

Jo īpaši var citēt Tolozānu [*Tolozan*], kurš 1827. gadā savā "Traktātā par Lejasprovansas vīnkopību" ["*Traité d'Œnologie de la Basse Provence*"] sasaista ainavu un vīnkoku kultūru: "Bandolas vīna reģions sākas Kīžas [*Cuges*] kalnu pakājē un turpinās taisni dienvidu virzienā, līdz beidzas pie paša Bandolas jūras līča, visā garumā sasniedzot aptuveni 12 kilometru. Šo ieleju veido divas pakalnu grēdas, kas rietumos sazarojas un ietver lielo Sensīras [*Saint-Cyr*] līdzenumu, kura nogāze ar lēzenu slīpumu apraujas Lekes [*Lecques*] jūras līča apskalotajā pludmalē. [..] Nogāzes un pakalni paši ir apstādīti ar vīnogulājiem." Apliecinot šīs teritorijas viengabalainību, autors piebilst, ka "vīnogu suga, kas it visur dominē un kas viedo "Bandol" vīnu būtību, ir "Mourvèdre", izteikti tumšas melnās vīnogas".

Vēsturē šie vīni ir iegājuši kā ilgi uzglabājami vīni, kas laika gaitā tika izdaudzināti vēl vairāk, piemēram, par to piemērotību ilgiem jūras pārvadājumiem. Proti, izmantojot Bandolas jūras līča tuvuma sniegtās priekšrocības, šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ražoto vīnu aprite ieguva atpazīstamību, pateicoties kuģiem, kuri bija piestājuši reidā un kuros tika iekrautas vīna mucas ar nokaitētas dzelzs iededzinātu "B" burtu.

1787. gadā publicētajā "Provansas un Oranžas principāta Venesānas grāfistes, Nicas grāfistes ģeogrāfijā" ["*Géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice*"] (I sējums, 280. lpp.), ir rakstīts:

"Bandolas augsne ir ļoti sausa un akmeņaina. Galvenais saražotais šajā zemē ir pirmās kvalitātes sarkanvīns, kas Salās [*Iles*] ir pieprasītākais. Bandolas osta varētu būt visdrošākā un ērtākā Provansā."

Pati pilsēta tika dēvēta par mucinieku pilsētu savā ostā iekrauto un tirgoto vīnu dēļ. Municipālās Padomes [*Conseil Municipal*] 1818. gada lēmumā ir apliecināts, ka no Bandolas ostas tika izvests vairāk nekā 6 000 hektolitru vīna nogādāšanai Itālijā, Ziemeļeiropā un Amerikā. Otrās impērijas beigās Bandolā gadā tika saražotas vairāk nekā 80 000 mucu noliktavu krājumiem un izvesti tika kādi 160 000 hektolitru!

Tādējādi pastāv liecības par to, ka, atskaitot pašus vīndarus, ir pastāvējusi ļaužu kopiena, kas pelnīja sev iztiku un dzīvoja saistībā ar vīnu ražošanu.

Šiem vīndārziem nav gājusi secen filokseras krīze, taču to iemantotā labā slava un šī spēcīgā kopiena ļāva ātri atgūt un saglabāt senās terašu veida stādījumu izmantošanas prasmes un ar pielāgotu vīnogulāju audzēšanas sistēmu un stādījumu biezību saglabāt tradicionālās vīnogu šķirnes, starp kurām dominē "Mourvèdre N", kuru sekundāri papildina "Grenache N" un "Cinsaut N" šķirnes sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanai, kā arī "Clairette B", "Bourboulenc B" un "Ugni blanc B" šķirnes baltvīnu ražošanai.

Tādējādi šī kopiena saglabāja vēsturi, apstiprināja savu zinātību un uzsvēra Bandolas vīnu labo slavu un kvalitāti, kas tika atzīta 1941. gada 11. novembrī, tiem piešķirot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

2009. gadā Bandolas vīndārzi aizņēma 1 580 hektāru un gadā tika saražoti vidēji 50 000 hektolitru vīna, kas nonāca 3 vīna pagrabu kooperatīvos un 54 muižās. Sarkanvīni ir izturēti vīni, ko izgatavo no zema ražīguma vīnogulājiem (ne vairāk kā 40 hektolitru no hektāra), kas ir vairāk nekā 7 gadus veci, un to nogatavināšanu sāk, uz 18 mēnešiem tos ievietojot koka tvertnēs, visbiežāk mucās. Vīnogu šķirne "Mourvèdre N", kurai šķirņu maisījumā ir jābūt vismaz 50 %, piešķir šiem sarkanvīniem to īpašības: tie ir spēcīgi, labi strukturēti, tanīniem bagāti un ilgi uzglabājami vīni.

8.3. *Cēloniskā saikne*

Apvienojoties Vidusjūras klimatam ar jūras klimata ietekmi, amfiteātra formas topogrāfijai, kura atvērtais gals vērsts pret jūru un aizsargā no ziemeļu klimata ietekmes (vējš un temperatūra), un izteikti akmeņainai mālu un kaļķa augsnei, šis ģeogrāfiskais apgabals iegūst edafoklimatisko apstākļu kompleksu, kas nodrošina "Bandol" vīnkopībai optimālus nosacījumus un "Mourvèdre N" – vēlajai melno vīnogu šķirnei – iespējami labvēlīgāku ekoloģisko nišu, pateicoties kurai tā iegūst ideālu gatavību, kas garantē šo vīnu oriģinalitāti un līdzsvaru.

Šī īpašā saikne starp dabisko vidi un saražoto vīnu kvalitāti tika uzsvērta jau 1787. gadā.

"Bandolas un tās tiešā tuvumā esošā reģiona īpaši maigais un pasargātais klimats, mālainā kaļķa augsne ar augstu kaļķa karbonāta saturu, intensīvā saules staru ietekme nogāzēs, kuras tiešais jūras tuvums ziemās pasargā no sala, pateicoties sāls un joda hidrometriskajam daudzumam šī īpaši privileģētā gaisa saturā, ir spējuši padarīt slavenus šajā apgabalā saražotos vīnus, kurus Provansas felibri [*félibres* – literātu apvienība] sauca par sauli pudelē. ("Provansas un Venesānas grāfistes ģeogrāfija" ["*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*"], Ašārs M. [*Achard M.*], 1787, citējis Ž. M. Maršandjo [*J. M. Marchandiau*], "Bandolas cilvēki un vīni" ["*Gens et Vins du Bandol*"], 1991).

Atbilstoši izmantojumam noteiktos zemesgabalu apgabalus klasificē kā "tipiskas nabadzīgas augsnes, kuras jau kopš seniem laikiem ieguvušas slavu Bandolas vīnu dēļ", izslēdzot "auglīgās aluviālās augsnes ielejās, pārmēru auglīgos sanesu alūvijus nogāžu piekājēs, priežu silus un mežu apgabalus".

Šāda zemesgabalu noteikšana ļauj optimāli pārraudzīt stādījumus, pārvaldīt ražošanas jaudu un potenciālu, kas izpaužas kā prakse iegūt nelielas ražas no īsi apgrieztiem vīnkokiem, pārvaldot "*restanques*" [terasēm] pielāgoto stādījumu blīvumu.

Saglabājot tradicionālo vīnogu ražas novākšanu ar rokām, "Bandol" vīnkopji līdzdarbojas šo "*restanques*" [terasēs] kārtoto vīnogulāju oriģinalitātes un īpašību saglabāšanā.

Sasaistot ražošanas pratību, optimālos vīnogu brieduma nosacījumus un vēsturiskās prasības piemērotībai transportēt, "Bandol" sarkanvīniem ir raksturīga struktūra, kas ļauj tos ilgi izturēt koka tvertnēs, un tādējādi to iezīme ir izteikta spēja tikt izturētiem.

Tā kā šī plašā vīnogu audzēšanai izmantotā amfiteātra optimālie apstākļi ir ļāvuši attīstīt zinātību ražotāju un patērētāju kopienā, ir pašsaprotami, ka šī zinātība tika izmantota arī sārtvīnu un baltvīnu ražošanai un novērtēšanai, kuri, lai gan vēsturiski tiem ir bijusi mazāka nozīme nekā sarkanvīniem, iegūst arvien lielāku atpazīstamību.

Prakse ražot sarkanvīnus no "Mourvèdre N" vīnogu šķirnes ogām, kas iegūtas no vismaz 8 gadus veciem vīnkokiem, būtībā ļauj pievienot šo šķirni sārtvīniem, tādējādi piešķirot tiem lielu daļu to identitātes.

Šī stingrība un tehniskā secība, kāda ir noteikta sarkanvīnu iegūšanai, protams, tiek piemērota arī gaišo vīnogu šķirnēm, kas "Bandol" baltvīniem piešķir struktūru un līdzsvaru, ļaujot tos izturēt Provansai raksturīgā veidā.

2010. gadā "Bandol" atpazīstamība nenoliedzami aptvēra visus tā ražojumus, jo sārtvīni un baltvīni bija ieguvuši tādu pašu reputāciju kā sarkanvīni. Tā kā liela daļa šo vīnu tiek tirgoti ārpus valsts robežām un eksportējot, šis kontrolētais cilmes vietas nosaukums ļauj palielināt to ražošanas vērtību

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

To vīnu marķējumā, kuriem ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums, drīkst norādīt mazākas ģeogrāfiskas vienības nosaukumu, ja tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta un ja tā ir norādīta ražas deklarācijā.

Zemes kadastrā reģistrētas apdzīvotas vietas nosaukumu iekļauj uzreiz pēc saimniecības nosaukuma vai zīmola nosaukuma.

Šķirnes nosaukumu var norādīt tikai tajā pašā redzamības laukā, kurā ir visa obligātā informācija.

Šķirnes nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par burtiem, kādi izmantoti, atveidojot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu.

Saite uz produkta specifikāciju

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