C/2025/4233

30.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4233)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Bandol"

PDO-FR-A0485-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 12.5.2025

1. **Isem il-prodott**

"Bandol"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires, Bureau du vin et des autres boissons (Il-Ministeru tal-Agrikoltura, l-Ikel, is-Sajd, l-Affarijiet Rurali u l-Ippjanar Spazjali, id-Direttorat Ġenerali għall-Politiki Agrikoli, Agrialimentari u Territorjali, l-Uffiċċju għall-inbid u xorb ieħor).

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Franċiżi jiddikjaraw li l-applikazzjoni mressqa tikkonforma mar-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u Nru 2024/1143.

L-emendi tal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott huma emendi standard, f'konformità mad-definizzjoni stipulata fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Tabilħaqq, dawk l-emendi ma jitqisux bħala emendi tal-Unjoni skont it-tifsira tal-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143. B'mod aktar speċifiku, huma:

(a) la jibdlu l-isem jew l-użu tal-isem, u lanqas il-prodotti jew il-kategoriji tal-prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku;

c) ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Varjetajiet tad-dwieli*

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP Bandol huwa emendat fil-punt V "Varjetajiet tad-dwieli" biex jiżdiedu:

— il-varjetajiet Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N u Agiorgitiko N għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor u rożè;

— il-varjetajiet Grenache B, Carignan B, Terret B u Assyrtiko B għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod.

Dawn il-varjetajiet ġew inkorporati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott bħala varjetajiet għall-finijiet ta' adattament. Dawn il-varjetajiet, mingħajr ma jibdlu l-profil organolettiku tal-inbejjed koperti mid-denominazzjoni, jifilħu aktar għannixfa f'kuntest tat-tiswin globali. Dawn il-varjetajiet bħala varjetajiet għall-finijiet ta' adattament huma inkorporati sa massimu ta' 5 % fil-varjetajiet tad-dwieli tal-azjendi u sa massimu ta' 10 % fit-taħlitiet tal-inbejjed.

Dawn il-varjetajiet ġew miżjuda mal-lista tal-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid fid-Dokument Uniku.

2. *Regoli dwar il-proporzjon tal-varjetajiet użati*

Ġie emendat il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni Bandol, il-punt "V– Varjetajiet tad-dwieli" sabiex ir-regoli dwar il-proporzjon tal-varjetajiet jiġu adattati għall-azjenda.

— għall-inbejjed bojod: il-proporzjon tal-varjetà prinċipali "Clairette B" huwa bejn minimu ta' 30 % minflok 50 % u massimu ta' 95 %. Il-proporzjon tal-varjetajiet sekondarji Marsanne B, Sauvignon B u Semillon B jibqa' ta' 10 % jew inqas tal-varjetajiet tad-dwieli u l-proporzjon tal-Vermentino B żdied minn 10 għal massimu ta' 20 %.

— ir-regoli tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma nbidlux għall-inbejjed ħomor u rożè.

— għat-tliet kuluri tal-inbejjed: ir-regoli dwar il-proporzjon tal-varjetajiet tal-għeneb fl-azjenda ma japplikawx għall-azjendi żgħar ta' inqas minn 1,5 ettaru.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

3. *Densità tat-tħawwil*

Ġie emendat il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Bandol", il-punt VI "Ġestjoni tad-dwieli — 1° — Metodi tat-tkabbir" sabiex jiġu aġġornati r-regoli dwar id-densità fir-rigward tar-realtà tal-vinji tad-denominazzjoni u billi jitqiesu d-dwieli mħawla fuq art imtarrġa.

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 440 pjanta għal kull ettaru minflok ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn ir-ringieli ma tistax tkun akbar minn 2,50 metri u d-distanza bejn il-pjanti ma tistax tkun inqas minn 0,80 metru. L-erja massima disponibbli għal kull pjanta hija ta' 2,25 metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn ir-ringieli u l-ispazju bejn il-pjanti.

Għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa, kull pjanta għandha erja massima ta' 2,25 metru kwadru, ikkalkulata billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn ir-ringieli u l-ispazju bejn il-pjanti. L-ispazju bejn ir-ringieli ma jistax ikun akbar minn 2,50 metri u l-ispazju bejn il-pjanti fl-istess ringiela ma jistax ikun inqas minn 0,70 metru.

Id-distanza massima tista' tkun ta' 2,5 metri bejn il-quċċata tal-inklinazzjoni u l-ewwel ringiela tal-pjanti tat-terrazza ta' fuq, kif ukoll bejn il-qiegħ tal-inklinazzjoni jew taċ-ċint u l-ewwel ringiela tal-pjanti tat-terrazza ta' isfel.

Dawn id-dispożizzjonijiet ġew inklużi fil-punt "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-Dokument Uniku.

4. *Regoli taż-żbir*

Ġie emendat il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Bandol", il-punt VI "Ġestjoni tad-dwieli — 1° — Metodi tat-tkabbir" sabiex jiġu aġġornati r-regoli dwar iż-żbir u jiġi permess żbir li jħalli rimjiet twal Guyot għall-varjetajiet tad-dwieli syrah N et sauvignon B.

Dawn id-dispożizzjonijiet ġew inklużi fil-punt "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-Dokument Uniku.

5. *Tikkettar*

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Bandol" ġie ssupplimentat fil-punt "XII - Regoli dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar" biex jispeċifika r-rekwiżiti tat-tikkettar għall-ismijiet tal-varjetajiet.

L-użu tal-isem tal-varjetà huwa permess biss fl-istess kamp viżiv bħad-dettalji obbligatorji kollha. Id-daqs tal-ittri għal isem il-varjetà ma għandux ikun akbar, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', mid-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Dawn ir-regoli dwar it-tikkettar huma stabbiliti fid-Dokument Uniku taħt "Kundizzjonijiet addizzjonali — Tikkettar".

6. *Referenza tal-awtorità ta' kontroll*

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt II – Referenzi għall-korp ta' kontroll – ġie aġġornat biex jiġi speċifikat li l-kontroll tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott isir skont pjan ta' kontroll approvat u minn korp terz li joffri garanziji ta' kompetenza, ta' imparzjalità u ta' indipendenza u li jkun ġie ddelegat mill-INAO.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

"Bandol"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1 Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Deskrizzjoni analitika tal-prodotti*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed tad-denominazzjoni Bandol huma nbejjed ħomor, rożè jew bojod mhux spumanti.

L-inbejjed bojod u rożè għandhom qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 11,5 %.

L-inbejjed ħomor għandhom qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 12 %.

Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ħomor ikollhom kontenut massimu ta' aċidu maliku ta' 0,4 gramma għal kull litru.

Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' mhux aktar mill-ammonti li ġejjin: Inbejjed bojod u rożè 3 g/l

Inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' mhux aktar minn 14 % — 3 g/l

Inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali ta' aktar minn 14 % — 4 g/l

Dawn l-inbejjed isegwu l-kriterji analitiċi stabbiliti mir-regolamenti Ewropej.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Deskrizzjoni organolettika tal-prodotti*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor huma inbejjed li jeħtieġu jimmaturaw, prodotti b'rendiment baxx minn dwieli ta' aktar minn 7 snin, u li jibdew l-iżvilupp tagħhom matul 18-il xahar fil-btieti, ġeneralment dawk ta' volum kbir imsejħa foudres. Il-varjetà Mourvèdre N, li trid tirrappreżenta mill-inqas 50 % tat-taħlita, tagħtihom il-karatteristiċi tagħhom: huma inbejjed qawwija, robusti, tanniċi u li jdumu tajbin għal ħafna żmien.

L-inbejjed rożè qegħdin isiru dejjem aktar importanti. Ivvinifikati permezz ta' tagħsir dirett, maċerazzjoni qasira jew tnixxija tal-għeneb, għandhom kulur ċar tal-fjura rosehip. Il-varjetà Mourvèdre N, li trid tirrappreżenta (minimu ta' 20 %, spiss bejn 30 % u 40 %), tagħti lil dawn l-inbejjed struttura speċifika, aktar tannika mill-inbejjed rożè l-oħra ta' Provence, li jeħtieġu żmien ftit itwal biex jiffjorixxu, iżda li jdumu tajbin għal aktar żmien.

L-inbejjed bojod, magħmulin prinċipalment mill-varjetà Clairette B (minimu ta' 50 %), għandhom kulur isfar ċar lewn it-tiben b'aromi ta' fjuri. Il-produzzjoni hija aktar ristretta mit-tnejn preċedenti. Madankollu, dan jikkontribwixxi għall-impressjoni u għall-bilanċ tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika tal-kultivazzjoni

— Densità tat-tħawwil:

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 440 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn ir-ringieli ma tistax tkun akbar minn 2,50 metri u l-ispazju bejn il-pjanti ma tistax tkun inqas minn 0,80 metru. L-erja massima disponibbli għal kull pjanta hija ta' 2,25 metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn ir-ringieli u l-ispazju bejn id-dwieli.

Għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa, kull pjanta għandha erja massima ta' 2,25 metru kwadru, ikkalkulata billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn ir-ringieli u l-ispazju bejn il-pjanti. Id-distanza bejn ir-ringieli ma tistax tkun akbar minn 2,50 metri u l-ispazju bejn il-pjanti fl-istess ringiela ma jistax ikun inqas minn 0,70 metru.

Id-distanza massima tista' tkun ta' 2,5 metri bejn il-quċċata tal-inklinazzjoni u l-ewwel ringiela tat-terrazza ta' fuq, kif ukoll bejn il-qiegħ tal-inklinazzjoni jew taċ-ċint u l-ewwel ringiela tat-terrazza ta' isfel.

— Regoli dwar iż-żbir:

— Id-dwieli jinżabru biex ikollhom daqs żgħir (Gobelet jew Cordon de Royat) b'massimu ta' 8 għejun għal kull pjanta. Kull difer ikollu massimu ta' 2 għejun.

— Il-varjetajiet Syrah N u Sauvignon B jistgħu jinżabru Guyot b'massimu ta' 8 għejun għal kull pjanta.

— Id-dwieli ta' aktar minn 30 sena jistgħu jinżabru b'massimu ta' 12-il difer għal kull pjanta.

— Iż-żbir isir qabel l-1 ta' Mejju.

— L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maqtugħ bl-idejn. L-għenieqed tal-għeneb jiġu ttrasportati sħaħ lejn is-sit tal-vinifikazzjoni.

— Irrigazzjoni:

L-irrigazzjoni matul il-perjodu ta' veġetazzjoni tad-dielja tista' tiġi awtorizzata biss b'deroga f'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-Artikolu D. 645-5 tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu, f'każ ta' nixfa persistenti u meta dan ifixkel l-iżvilupp fiżjoloġiku tajjeb tad-dielja u l-maturazzjoni tajba tal-għeneb;

Prattika enoloġika speċifika

— Huwa pprojbit kull trattament termiku tal-qtugħ fejn it-temperatura taqbeż l-40 °C;

— L-użu taċ-ċana huwa pprojbit;

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-karbonju għall-użu enoloġiku huwa awtorizzat għall-most u għall-inbejjed ġodda li jkunu għadhom qegħdin jiffermentaw wara l-għasir sal-limitu ta' 10 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-produttur tal-inbid ikkonċernat, għall-qtugħ inkwistjoni, u b'ammont massimu ta' 60 gramma għal kull ettolitru;

— Hija pprojbita kull operazzjoni għall-arrikkiment.

— L-użu ta' vinifikaturi kontinwi, preses kontinwi, tagħmir ċentrifugali għat-tneħħija taz-zkuk, tagħmir għat-tnixxif bil-kamin b'dijametru ta' inqas minn 750 millimetru u tagħmir li jgħaffeġ l-għeneb bil-pompi bil-pistuni huwa pprojbit.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed għandhom jikkonformaw mar-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

L-istadji kollha tal-produzzjoni (il-qtugħ tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed) isiru fiż-żona ġeografika, fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département tal-Var, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali li jikkontribwixxu għar-rabta*

Iż-żona ġeografika tkopri tmien muniċipalitajiet fid-département tal-Var. Tinsab fil-qalba ta' anfiteatru vast li jikkonsisti f'sett ta' riljievi minħabba l-erożjoni u l-fenomeni tettoniċi li affettwaw il-formazzjonijiet sedimentarji, karbonati u tal-iskoll li ffurmaw fil-wiċċ, li ħoloq pajsaġġ ta' għoljiet, magħluq lejn it-Tramuntana u miftuħ għall-Baħar Mediterran mill-Golf ta' Bandol.

Din it-topografija twassal għal klima Mediterranja partikolari, protetta mill-Mistral, riħ kiesaħ mit-Tramuntana li huwa dominanti fi Provence, u toħloq sitwazzjonijiet ta' għoljiet u ta' għoljiet baxxi li jaraw medja ta' 3 000 siegħa ta' xemx u xita annwali ta' 650 millimetru. Minbarra dan il-kuntest klimatiku diġà favorevoli, hemm l-effett ta' moderazzjoni tal-ftuħ fuq il-Mediterran, li jimmodera s-sħana tax-xemx tas-sajf u jżomm ftit umdità billejl, u b'hekk joħloq kundizzjonijiet ottimali għall-maturazzjoni tal-għeneb, b'mod partikolari għall-varjetà Mourvèdre N, li jagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed ħomor li jżommu fit-tul li jistgħu jimmaturaw fil-btieti u nbejjed rożè karatteristiċi, kif ukoll għall-varjetà Clairette B, li jagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed bojod fini u strutturati.

L-aktar ħamrija karatteristika hija rqiqa, bajdanija, b'ammont baxx ta' materja organika, xi kultant rikka f'elementi siliċiċi, dejjem ġeblija ħafna u skulata sew, biex b'hekk tiġi żgurata l-aħjar ċirkolazzjoni tal-ilma.

Il-pajsaġġ, iffurmat b'mod partikolari mill-kultivazzjoni tad-dwieli u tas-siġar taż-żebbuġ, huwa r-riżultat tal-perseveranza ta' ġenerazzjonijiet ta' bdiewa li, matul is-sekli, irnexxielhom jottimizzaw l-użu tal-għoljiet u tal-għoljiet baxxi filwaqt li ppreservaw kopertura veġetali protettiva fuq ir-riljievi. Sabiex iżommu l-ħamrija u jillivellaw l-art, bnew ammont bla għadd ta' ċnut tal-ġebel u b'hekk ħolqu r-"restanques" li huma karatteristiċi ta' dan il-pajsaġġ.

8.2. *Deskrizzjoni tal-fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta*

Fir-raba' seklu QK, il-Foċeani niżlu fuq ix-xtajtiet protetti ta' dik li kellha ssir il-kolonja tagħhom ta' "Terroeis", u ġabu fl-anfori tagħhom iċ-ċiviltà tad-dwieli u tal-inbid. Taħt l-Imperu Ruman, "Terroeis" saret "Torrentum" (bejn il-muniċipalitajiet ta' Saint-Cyr u Bandol). Ħafna mill-artijiet tal-inbid tal-lum għandhom it-traċċi ta' "vilel" Rumani tal-qedem rikki fi fdalijiet arkeoloġiċi (fran għall-anfori, preses tal-inbid, eċċ.) li jixhdu li kien hemm attività organizzata tal-produzzjoni tal-inbid.

Minn dak iż-żmien 'il quddiem, bosta testimonjanzi u kitbiet juru l-persistenza tal-kultivazzjoni tad-dwieli u r-reputazzjoni tal-inbejjed prodotti, minn ordinanzi li jirregolaw iċ-ċirkolazzjoni tal-għeneb u tal-inbejjed (1363) sad-derogi għar-restrizzjonijiet fuq it-tħawwil mogħtija b'kunsiderazzjoni tan-natura tal-art u l-kwalità tal-inbejjed prodotti (1731), biex ma nsemmux l-arkitettura u d-denominazzjonijiet tal-lokalitajiet (Le Vigneret, la Mourvèdriére, …).

B'mod partikolari, jista' jissemma' Tolozan, li għamel assoċjazzjoni bejn il-pajsaġġ u l-kultivazzjoni tad-dwieli fit-trattat tiegħu dwar l-Enoloġija fin-Naħa t'Isfel ta' Provence fl-1827: "Ir-reġjun tal-inbid ta' Bandol jibda f'qiegħ il-muntanji ta' Cuges u jibqa' sejjer dritt lejn in-Nofsinhar sakemm jintemm fil-Golf ta' Bandol, tul ta' madwar tnax-il kilometru. Dan il-wied huwa ffurmat minn ringiela doppja ta' għoljiet li jimxu lejn il-Punent u jagħlqu l-pjanura kbira ta' Saint-Cyr, li l-inklinazzjoni ħafifa tagħha tispiċċa fil-bajja tal-Golf ta' Lecques… Fl-inklinazzjonijiet u l-għoljiet hemm imħawla d-dwieli.". L-awtur iżid jgħid, biex jirrifletti l-unità tas-settur: "it-tip ta' għeneb li jiddomina kullimkien u li jirrappreżenta l-essenza tal-inbejjed ta' Bandol huwa l-Mourvèdre, għeneb iswed skur ħafna".

L-istorja wriet li dawn l-inbejjed baqgħu msemmija bħala nbejjed għat-tqaddim, li jitjiebu maż-żmien, speċjalment waqt perjodi twal fuq il-baħar. Tabilħaqq, bi sfruttament tal-bajja protetta ta' Bandol, huwa magħruf sew b'notorjità li ċ-ċirkolazzjoni tal-inbejjed prodotti fiż-żona ġeografika kienet issir minn dgħajjes li kienu jibqgħu 'l barra mill-kosta, fil-port u li kienu jgħabbu l-btieti tal-inbid immarkati bil-ħadid jikwi bl-ittra "B".

Fil-ġeografija ta' Provence u l-Kontea ta' Venaissin tal-Prinċipat ta' Orange, tal-Kontea ta' Nizza, ippubblikata fl-1787 (volum I, paġna 280), hemm miktub:

"L-art ta' Bandol hija xotta u ġeblija ħafna. Il-produzzjoni ewlenija taż-żona hija l-inbid aħmar tal-ogħla kwalità, l-aktar imfittex fil-Gżejjer. Il-port ta' Bandol huwa l-aktar wieħed sikur u konvenjenti fil-provinċja";

Port tal-imbark u suq kummerċjali għall-inbejjed ta' Bandol, il-belt nnifisha kienet belt tal-buttara. Deċiżjoni tal-Kunsill Muniċipali datata fl-1818 tixhed li aktar minn 6 000 ettolitru ta' nbid għaddew mill-port ta' Bandol fi triqthom lejn l-Italja, it-Tramuntana tal-Ewropa u l-Amerika. Fl-aħħar tat-Tieni Imperu, f'Bandol kienu prodotti mhux inqas minn 80 000 bittija kull sena għall-ħażna u t-trasport ta' madwar 160 000 ettolitru!

Għalhekk, lil hinn mill-produtturi nfushom, l-istorja turi li l-komunità umana kienet tgħix permezz tal-produzzjoni tal-inbejjed.

Din il-vinja ma evitatx il-kriżi tal-phylloxera, iżda l-istorja, ir-reputazzjoni u l-komunità b'saħħitha tagħha ppermettewha tirkupra malajr u żżomm il-prattiki antiki tat-tħawwil fuq terrazzi, b'metodu adattat ta' ġestjoni u densità tat-tħawwil, iż-żamma tal-varjetajiet tas-soltu bid-dominanza tal-Mourvèdre N, miżjuda b'mod partikolari bil-varjetajiet Grenache N u Cinsaut N għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor u rożè u l-varjetajiet Clairette B, Bourboulenc B u Ugni blanc B għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod.

Din il-komunità għalhekk ippreservat l-istorja tagħha, ikkonfermat l-għarfien tagħha u saħqet ir-reputazzjoni u l-kwalità tal-inbejjed ta' Bandol, li ilhom rikonoxxuti bħala denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata mill-11 ta' Novembru 1941.

Fl-2009, il-vinja ta' Bandol kienet tkopri 1 580 ettaru għal produzzjoni medja annwali ta' 50 000 ettolitru, maqsuma bejn 3 kantini kooperattivi u 54 proprjetà. L-inbejjed ħomor jeħtieġu maturazzjoni, prodotti b'rendiment baxx (massimu ta' 40 ettalitru għal kull ettaru) minn dwieli ta' aktar minn 7 snin, u li jibdew l-iżvilupp tagħhom matul 18-il xahar fil-btieti, ġeneralment dawk ta' volum kbir imsejħa foudres. Il-varjetà Mourvèdre N, li trid tirrappreżenta mill-inqas 50 % tat-taħlita, tagħtihom il-karatteristiċi tagħhom: huma inbejjed qawwija, robusti, tanniċi u li jdumu tajbin għal ħafna żmien.

8.3. *Interazzjonijiet kawżali*

Il-kombinament ta' klima Mediterranja b'influwenza marittima, it-topografija f'forma ta' ċirku miftuħ għall-baħar u li jipproteġiha mill-influwenzi tat-Tramuntana (ir-riħ u t-temperatura) u l-ħamrija tat-tafal u tal-ġir ġeblija ħafna tagħti lil din iż-żona ġeografika kumpless edafoklimatiku li joffri kundizzjonijiet ottimali għall-vinja kollha ta' Bandol u għall-varjetà Mourvèdre N., varjetà ta' għeneb iswed li jdum biex isir, in-niche ekoloġika preferuta tagħha, li tippermettilha tilħaq maturità ideali li tiggarantixxi l-oriġinalità u l-bilanċ tal-inbejjed.

Fl-1787, din ir-rabta partikolari bejn l-ambjent naturali u l-karatteristiċi u l-kwalità tal-inbejjed prodotti kienet diġà enfasizzata.

"Il-klima partikolarment moderata u protetta ta' Bandol u r-reġjun li jmiss eżatt miegħu, is-sottoswol tat-tafal u l-ġir b'ammont għoli ta' karbonat tal-ġir, ir-riflessjoni intensa tar-raġġi tax-xemx fuq l-għoljiet, li l-prossimità immedjata tal-baħar għalihom tħares mill-ħruxija tal-ġlata tax-xitwa, u l-ammont ta' melħ u jodju idrometriku sospiż fl-arja ta' dan is-sema partikolarment privileġġjat, għandhom it-tendenza li jagħmlu l-inbejjed minn dan it-terroir il-prodotti famużi li l-félibres ta' Provence qalu li kienu x-xemx fi flixkun." (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin, ACHARD M., 1787, ikkwotata minn J.M. Marchandiau f'"Gens et Vins du Bandol" — 1991.)

Bħala riflessjoni tal-prattiki stabbiliti, iż-żona demarkata tinkludi "l-ħamrija fqira tipika li ilha li stabbiliet ir-reputazzjoni tal-inbejjed ta' Bandol", filwaqt li teskludi "l-ħamrija fertili u alluvjali tal-widien, id-depożiti alluvjali fertili ħafna f'qiegħ l-għoljiet, il-foresti tal-arżnu u ż-żoni bis-siġar".

Din id-delimitazzjoni tippermetti l-ġestjoni ottimali tal-pjanta, ħakma tal-vigorożità u l-potenzjal tal-produzzjoni li jissarrfu fi prattiki ta' rendiment baxx li jirriżultaw minn żbir li jħalli rimjiet qosra, b'ġestjoni tad-densitajiet tat-tħawwil adattati għar-"restanques".

Billi jippreservaw it-tradizzjoni tal-qtugħ tal-għeneb bl-idejn, il-produtturi tal-inbid ta' Bandol jikkontribwixxu biex jippreservaw l-oriġinalità u l-karatteristiċi ta' dawn id-dwieli "restanques".

Peress li jikkombinaw il-ħakma tal-produzzjoni, il-kundizzjonijiet ottimali tal-maturità u r-rekwiżiti storiċi tal-adattabilità għat-trasport, l-inbejjed ħomor ta' Bandol għandhom struttura li tippermettilhom li jimmaturaw fil-btieti għal żmien twil u b'ħekk li juru kapaċità qawwija għat-tqaddim.

Billi l-aħjar kundizzjonijiet ta' dan l-anfiteatru vitikulturali vast jippermettu l-iżvilupp tal-għarfien fi ħdan komunità ta' produtturi u konsumaturi, kien naturali li dan l-għarfien jiġi applikat għall-produzzjoni u għall-apprezzament ta' nbejjed rożè u bojod li, anki jekk ħallew inqas impatt fuq l-istorja mill-inbejjed ħomor, igawdu reputazzjoni li kull ma tmur dejjem qiegħda tikber.

Il-metodi tal-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, bl-użu tal-varjetà Mourvèdre N imnissla minn dwieli li għandhom mill-inqas 8 snin, jippermettu li din il-varjetà tiżdied mal-inbejjed rożè, biex tagħtihom parti kbira mill-identità tagħhom.

Din ir-rigorożità, dan l-itinerarju tekniku impost biex jinkisbu nbejjed ħomor, huwa ovvjament applikat għall-varjetajiet ta' għeneb bojod, li jagħtu lill-inbejjed bojod ta' Bandol struttura u bilanċ li jippermettulhom ukoll jitqaddmu b'mod li huwa karatteristiku ta' Provence.

Fl-2010, ir-reputazzjoni ta' Bandol ma setgħetx tiġi miċħuda għall-prodotti kollha: l-inbejjed rożè u bojod kienu sa dak iż-żmien kisbu l-istess reputazzjoni bħall-inbejjed ħomor. B'sehem tajjeb mis-suq tagħha barra mill-fruntieri nazzjonali u għall-esportazzjoni, din id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata tippermetti valutazzjoni tajba tal-produzzjoni tagħha.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li din tkun lokalità katastali u li tidher fuq id-dikjarazzjoni tal-qtugħ.

L-isem tal-lokalità katastali jiddaħħal immedjatament wara l-isem tal-azjenda jew it-trademark.

L-użu tal-isem tal-varjetà huwa permess biss fl-istess kamp viżiv bħad-

dettalji obbligatorji kollha. Id-daqs tal-ittri għal isem il-varjetà ma għandux ikun akbar, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', mid-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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