C/2025/4233

30.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4233)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Datum van mededeling: 12.5.2025

1. **Naam van het product**

“Bandol”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

Die wijzigingen worden niet beschouwd als wijzigingen op het niveau van de Unie in de zin van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143. Meer in het bijzonder:

a) omvatten ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) dreigen ze het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken;

c) brengen ze geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijnstokrassenbestand*

In hoofdstuk I, deel V "Druivenrassen", van het productdossier van de BOB "Bandol" is het volgende opgenomen:

— de rassen mourvaison N, counoise N, xinomavro N, calabrese N en agiorgitiko N voor de productie van rode en roséwijnen;

— de rassen grenache B, carignan B, terret B en assyrtiko B voor de bereiding van witte wijnen.

Deze rassen zijn in het productdossier opgenomen als rassen met adaptatievermogen. Ze zijn beter bestand tegen droogte als gevolg van de opwarming van de aarde, en ze veranderen het organoleptische profiel van de onder de benaming vallende wijnen niet. Deze rassen mogen, als rassen met aanpassingsvermogen, maximaal 5 % uitmaken van de druivenrassen van bedrijven en maximaal 10 % van de assemblages van wijnen.

Deze rassen zijn toegevoegd aan de lijst van wijndruivenrassen in het enig document.

2. *Voorschriften inzake het aandeel van de druivenrassen op het bedrijf*

Hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming "Bandol" is gewijzigd in deel "V-Druivenrassen" om de regels inzake het aandeel van de druivenrassen op het bedrijf aan te passen.

— voor witte wijnen: het aandeel van het voornaamste wijndruivenras "clairette B" ligt tussen minimaal 30 % in plaats van 50 % en maximaal 95 %. Het aandeel van de secundaire rassen marsanne B, sauvignon B en Semillon B blijft ten hoogste 10 % van het wijnstokras en het aandeel vermentino B is gestegen van 10 tot maximaal 20 %;

— de voorschriften van het productdossier zijn ongewijzigd voor rode en roséwijnen;

— voor de drie kleuren wijnen: zijn de regels inzake het aandeel druivenrassen op het bedrijf niet van toepassing op kleine bedrijven van minder dan 1,5 hectare.

Deze wijzigingen zijn niet van invloed op het enig document.

3. *Beplantingsdichtheid*

Hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming "Bandol" is gewijzigd in deel VI — "Beheer van de wijngaard — 1°-Beheerwijze" om de dichtheidsvoorschriften aan te passen aan de realiteit van de wijngaarden van de benaming en rekening te houden met de wijnstokken die op terrassen zijn geplaatst.

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 4 440 wijnstokken per hectare in plaats van 5 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de ruimte tussen de wijnstokken niet minder dan 0,80 m. Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 2,25 m^2. Deze oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de afstand tussen de wijnstokken.

Voor wijnstokken op terrassen heeft elke wijnstok een maximumoppervlakte van 2,25 m^2, berekend door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de wijnstokken te vermenigvuldigen. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 0,70 m.

Wijnstokken mogen op maximaal 2,5 m afstand van elkaar staan tussen de rug van de helling en de eerste rij van het bovenste terras, en tussen de voet van de helling of van de muur en de eerste rij van het onderste terras.

Deze bepalingen zijn opgenomen in het enig document in het deel "Wijnbereidingsprocedés".

4. *Regels voor het snoeien*

Hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming "Bandol" is gewijzigd in deel VI "Beheer van de wijngaard — 1°-Beheerwijze" om de snoeivoorschriften bij te werken en een lange Guyot-snoei mogelijk te maken voor de rassen syrah N en sauvignon B.

Deze bepalingen zijn opgenomen in het enig document in het deel "Wijnbereidingsprocedés".

5. *Etikettering*

Hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming "Bandol" is aangevuld met het deel "XII-Voorschriften inzake presentatie en etikettering" om de etiketteringsvoorschriften voor de rasnamen te specificeren.

Het gebruik van de naam van het ras is alleen toegestaan in hetzelfde gezichtsveld als alle verplichte aanduidingen. De lettertekens van de naam van het ras mogen noch hoger, noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming.

Deze etiketteringsvoorschriften zijn opgenomen in het enig document onder "Aanvullende voorwaarden — Etikettering".

6. *Verwijzing naar de controle-instantie*

In hoofdstuk III van het productdossier is deel "II — Verwijzingen naar de controlestructuur" bijgewerkt: aangegeven wordt dat de controle op de naleving van het productdossier op een goedgekeurd controleplan berust en in opdracht van het INAO wordt uitgevoerd door een derde instantie die waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze bijwerking heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Bandol"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Analytische beschrijving van de producten*

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen met de benaming "Bandol" zijn stille wijnen (wit, rood en rosé).

De witte en roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

De rode wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12 %.

Bij het bottelen hebben de rode wijnen een appelzuurgehalte van maximaal 0,4 gram per liter.

De wijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van hoogstens: witte en roséwijnen 3 g/l;

rode wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten hoogste 14 % – 3 g/l;

rode wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van meer dan 14 % – 4 g/l.

De wijnen voldoen aan de analytische criteria van de Europese wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Organoleptische beschrijving van de producten*

KORTE BESCHRIJVING

De rode wijnen zijn rijpingswijnen die met een lage opbrengst worden geproduceerd met gebruikmaking van wijnstokken van meer dan zeven jaar oud, en die zich gedurende 18 maanden beginnen te ontwikkelen op hout, meestal in een wijnvat van 50 tot 300 hl. Het druivenras mourvèdre N, dat ten minste 50 % van de samenstelling moet uitmaken, geeft de wijnen hun kenmerken: het zijn krachtige, robuuste, tanninerijke wijnen die lang kunnen worden bewaard.

De roséwijnen nemen een steeds grotere plek in. Zij worden gevinifieerd door middel van directe persing, een korte maceratie of het kort aftappen van het sap, en hebben een lichte kleur, als van egelantierbloemen. Het verplicht aanwezige druivenras mourvèdre N (ten minste 20 %, vaak 30 % tot 40 %) verleent deze wijnen een specifieke structuur met meer tannine dan in andere roséwijnen uit de Provence, waardoor het iets langer duurt eer zij tot ontwikkeling komen, maar zij wel langer kunnen worden bewaard.

De witte wijnen, hoofdzakelijk bereid uit het druivenras clairette B (ten minste 50 %), hebben een lichte strogele kleur met florale aroma's. Deze wijnen worden op bescheidener schaal geproduceerd dan de twee eerder genoemde wijnen, maar dragen niettemin bij tot het imago en het evenwicht van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Teeltwijze

— Beplantingsdichtheid:

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 440 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de ruimte tussen de wijnstokken niet minder dan 0,80 m. Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 2,25 m^2. Deze oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de afstand tussen de wijnstokken.

Voor wijnstokken op terrassen heeft elke wijnstok een maximumoppervlakte van 2,25 m^2, berekend door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de wijnstokken te vermenigvuldigen. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 0,70 m.

Wijnstokken mogen op maximaal 2,5 m afstand van elkaar staan tussen de rug van de helling en de eerste rij van het bovenste terras, en tussen de voet van de helling of van de muur en de eerste rij van het onderste terras.

— Snoeiregels:

— De wijnstokken worden kort gesnoeid (gobelet- of Royat-snoei), met maximaal acht ogen per stok. Elke vruchttak heeft maximaal twee ogen.

— De rassen syrah N en sauvignon B mogen in Guyot worden gesnoeid met maximaal acht ogen per stok.

— Wijnstokken van meer dan dertig jaar oud mogen worden gesnoeid met maximaal twaalf ogen per stok.

— De snoei vindt plaats vóór 1 mei.

— De wijnen worden gemaakt met druiven die handmatig zijn geoogst. — De druiventrossen worden in hun geheel vervoerd naar de wijnmakerij.

— Irrigatie:

Tijdens de vegetatieperiode is irrigatie conform artikel D. 645-5 van het Franse wetboek van landbouw en zeevisserij bij wijze van uitzondering slechts toegestaan bij aanhoudende droogte die de goede fysiologische ontwikkeling van de wijnstokken en de goede rijpheid van de druiven verhindert.

Specifiek oenologisch procedé

— Elke warmtebehandeling van de geoogste druiven bij een temperatuur van meer dan 40 °C is verboden.

— Het gebruik van stukjes hout is verboden.

— Bij de bereiding van de roséwijnen mag voor most en jonge wijnen die na de persing nog aan het gisten zijn, houtskool voor oenologische doeleinden worden gebruikt bij ten hoogste 10 % van de hoeveelheid roséwijnen die de betreffende wijnmaker voor de betrokken oogst bereidt, in een maximale dosering van 60 gram per hectoliter.

— Elke verrijking is verboden.

— Het gebruik van continue vinificatie, continupersen, centrifugale druivenristers, schroef-uitlekmachines met een diameter van minder dan 750 millimeter en druivenmolens met ingebouwde pomp en zuigers is verboden.

Naast de bovengenoemde bepaling moeten de wijnen wat oenologische procedés betreft voldoen aan de verplichtingen die op Europees niveau en in het Franse wetboek van landbouw en zeevisserij zijn vastgesteld.

5.2. *Maximumopbrengsten*

40 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Alle stadia van de productie (de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen) moeten in het geografische gebied plaatsvinden op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Var, op basis van de officiële geografische code van 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Wijndruivenrassen**

Agiorgitiko N

Assyrtiko B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Calabrese N

Carignan noir

Carignan blanc B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache noir

Grenache B

Marsanne B

Mourvage N

Mourvèdre N — Monastrell

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sémillon B

Syrah N — Shiraz

Terret blanc B

Ugni blanc B

Vermentino B — Rolle

Xinomavro N

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband*

Het geografische gebied bestaat uit acht gemeenten in het departement Var. Het bevindt zich in het hart van een uitgestrekt amfitheater dat bestaat uit een reeks bergformaties die zijn ontstaan als gevolg van erosie en tektonische verschijnselen die van invloed zijn geweest op de sedimentaire, carbonische en rifformaties die daardoor aan de oppervlakte zijn verschenen. Het amfitheater vormt een landschap met hellingen dat afgesloten is in het noorden en via de Golf van Bandol openstaat naar de Middellandse Zee.

Deze topografie leidt tot een bijzonder mediterraan klimaat dat wordt beschermd tegen de mistral, een koude wind uit het noorden die de boventoon voert in de Provence, en zorgt voor hellingen en piedmonts met gemiddeld 3 000 uur zonneschijn en 650 mm neerslag per jaar. Naast dit gunstige klimaat zorgt de matigende werking van de open verbinding met de Middellandse Zee ervoor dat de zomerse zonnewarmte wordt getemperd en er 's nachts sprake is van een zekere vochtigheid, waardoor optimale omstandigheden worden gecreëerd voor de rijping van de druiven, met name voor het druivenras mourvèdre N, waardoor zowel rode wijnen met een lange bewaartijd die op hout kunnen rijpen als karakteristieke roséwijnen kunnen worden bereid, alsook voor het druivenras clairette B, waaruit fijne witte wijnen met een goede structuur kunnen worden geproduceerd.

De meest kenmerkende bodems zijn dunne, witachtige bodems, arm aan organisch materiaal, soms rijk aan kiezel, altijd zeer steenachtig, goed afgewaterd, waardoor een optimale watercirculatie wordt gewaarborgd.

Het landschap dat met name is gevormd door de teelt van wijnstokken en olijfbomen is het resultaat van de werkzaamheden van generaties landbouwers die er met veel volharding door de eeuwen heen in zijn geslaagd de landbedekking van de hellingen en piedmonts te optimaliseren, waarbij tegelijkertijd de beschermende vegetatie op de bergformaties behouden is gebleven. Om de bodem te behouden en het land van stenen te ontdoen, hebben zij talloze stenen muurtjes gebouwd, waardoor de voor dit landschap kenmerkende restanques zijn ontstaan.

8.2. *Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband*

In de vierde eeuw vóór onze jaartelling gaan de Phociërs aan land op de beschermde oevers van wat hun Terroeis-kolonie zal worden, en brengen zij in hun amfora's de cultuur van de druiventeelt en van de wijn mee. Tijdens het Romeinse Rijk gaat Terroeis over in Torrentum (tussen de gemeenten Saint-Cyr en Bandol). Op veel van de huidige wijnbouwbedrijven zijn nog sporen te vinden van oude Romeinse *villae* die rijk zijn aan archeologische resten (bakovens voor amfora's, wijnpersen enz.) waaruit blijkt dat er sprake was van georganiseerde wijnbouwactiviteiten.

Vele bewijzen en schriftelijke bronnen geven blijk van het langdurige bestaan van de wijnbouw en van de reputatie van de geproduceerde wijnen, van beschikkingen tot regeling van het verkeer van druiven en wijnen (1363) en afwijkingen van de beperkingen inzake het aanplanten van wijnstokken die werden toegestaan met het oog op de bodemgesteldheid en de kwaliteit van de geproduceerde wijnen (1731), tot de architectuur en benamingen van buurtschappen (Le Vigneret, La Mourvèdriére enz.).

Met name Tolozan kan worden aangehaald, die in zijn verhandeling over oenologie in de Basse-Provence van 1827 het landschap met de wijnbouw in verband brengt: "Het gebied van de Bandol-wijnen begint aan de voet van de bergen van Cuges en loopt recht naar het zuiden om te eindigen in de Golf van Bandol, over een lengte van ongeveer twaalf kilometer. Deze vallei wordt gevormd door een dubbele rij heuvels die zich vertakken in het westen en de grote laagvlakte van Saint-Cyr omsluiten, waarvan de licht glooiende helling uitloopt op het strand van de Golf van Lecques. … De hellingen en zelfs de heuvels zijn beplant met wijnstokken." Als blijk van de eenheid van de sector, voegt de auteur hieraan toe: "de druivensoort die overal domineert en de essentie van de Bandol-wijnen vormt, is de mourvèdre, een heel donkerblauwe druif."

In het verleden werden deze wijnen beschouwd als bewaarwijnen die na verloop van tijd steeds beter worden, wat met name gold voor wijnen die een lange overtocht over zee moesten maken. Voor het verkeer van in het geografische gebied geproduceerde wijnen werd namelijk geprofiteerd van de beschutte baai van Bandol en werd vooral gebruik gemaakt van schepen die op open zee voor anker bleven liggen en met de letter "B" gebrandmerkte vaten wijn aan boord namen.

In de geografie van de Provence en van het graafschap Venaissin van het prinsdom Orange, van het graafschap Nizza, gepubliceerd in 1787 (deel I, blz. 280), is het volgende te lezen:

"De bodem van Bandol is zeer droog en steenachtig. In het wijngebied wordt voornamelijk eersteklas rode wijn geproduceerd, de wijn die zeer gewild is voor de eilanden. De haven van Bandol zou de veiligste en meest praktische haven van de provincie zijn."

De stad zelf diende als laadhaven en afzetmarkt van de "Bandol"-wijnen en was een stad van kuipers. In een besluit van de gemeenteraad uit 1818 wordt bevestigd dat meer dan 6 000 hectoliter wijn via de haven van Bandol is doorgevoerd naar Italië, Noord-Europa en Amerika. Aan het einde van het Tweede Keizerrijk werden in Bandol maar liefst 80 000 vaten per jaar geproduceerd die goed waren voor de opslag en het vervoer van ongeveer 160 000 hectoliter!

Zo zijn er dus aanwijzingen dat, niet alleen de producenten zelf, maar een hele menselijke gemeenschap de wijnproductie overeind hield en ervan leefde.

Deze wijnstreek ontkwam niet aan de phylloxeracrisis maar haar geschiedenis, haar reputatie en deze sterke gemeenschap maakten een snel herstel en de voortzetting van oude gebruiken van terrasgewijze aanplanting mogelijk, met een aangepaste teeltmethode en plantdichtheid, alsook het behoud van de gebruikelijke rassen, met mourvèdre N als het dominante ras, aangevuld met de druivenrassen grenache N en cinsaut N voor de bereiding van rode en roséwijnen en met de druivenrassen clairette B, bourboulenc B en ugni blanc B voor de bereiding van witte wijnen.

Deze gemeenschap heeft aldus de geschiedenis in stand gehouden, haar knowhow verder uitgediept en de reputatie en kwaliteit verbeterd van de "Bandol"-wijnen die op 11 november 1941 als gecontroleerde oorsprongsbenaming zijn erkend.

In 2009 besloeg de wijnstreek Bandol 1 580 hectare, met een gemiddelde jaarproductie van 50 000 hectoliter, verdeeld over drie coöperatieve wijnkelders en 54 domeinen. De rode wijnen zijn rijpingswijnen die met een lage opbrengst worden geproduceerd (maximaal 40 hectoliter per hectare) met gebruikmaking van wijnstokken van meer dan zeven jaar oud, en die zich gedurende 18 maanden beginnen te ontwikkelen op hout, meestal in een wijnvat van 50 tot 300 hl. Het druivenras mourvèdre N, dat ten minste 50 % van de samenstelling moet uitmaken, geeft de wijnen hun kenmerken: het zijn krachtige, robuuste, tanninerijke wijnen die lang kunnen worden bewaard.

8.3. *Causale interacties*

De combinatie van een mediterraan klimaat dat wordt beïnvloed door de zee, de topografie in de vorm van een op de zee georiënteerd amfitheater dat bescherming biedt tegen de invloeden vanuit het noorden (wind en temperatuur), en een klei- en kalkhoudende, zeer steenachtige bodem, verleent dit geografische gebied een bodem- en klimaatgesteldheid die zorgt voor optimale omstandigheden voor de gehele wijnstreek van de "Bandol" en voor het druivenras mourvèdre N, een laatrijp blauw druivenras, waarbij de ecologische niche van zijn voorkeur ervoor zorgt dat het ras een ideale rijpheid bereikt die de originaliteit en het evenwicht van de wijnen waarborgt.

In 1787 werd al gewezen op dit specifieke verband tussen de natuurlijke omgeving en de kenmerken en kwaliteit van de geproduceerde wijnen.

"Het bijzonder milde en beschutte klimaat van Bandol en het omliggende gebied, een klei- en kalkhoudende bodem met een hoog kalksteengehalte, de sterke weerkaatsing van zonnestralen op de hellingen die door de onmiddellijke nabijheid van de zee worden beschermd tegen de strenge wintervorst, alsook de meetbare hoeveelheid zout en jodium die in de lucht van deze bijzonder gunstige hemel zweeft, maken de wijnen uit dit gebied tot de beroemde producten die door Provençaalse schrijvers de zon in een fles worden genoemd." (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin, ACHARD M., 1787, aangehaald door J.M. Marchandiau in Gens et Vins du Bandol — 1991.)

In overeenstemming met de gebruiken omvat het afgebakende perceelgebied "de kenmerkende arme grond die de Bandol-wijnen al sinds mensenheugenis hun uitstekende reputatie verleent", met uitzondering van "de vruchtbare en alluviale bodems van de valleien, de te vruchtbare aanslibbingsgronden aan de voet van hellingen, de pijnboombossen en beboste gebieden".

Deze afbakening maakt een optimaal beheer van de plant mogelijk en zorgt ervoor dat de kracht en het potentieel van de productie kunnen worden beheerst door middel van praktijken met een lage opbrengst als gevolg van korte snoei, en met beplantingsdichtheden die zijn aangepast aan de restanques.

Door de traditie van handmatige oogst van de druiven in stand te houden, zorgen de wijnbouwers van "Bandol" ervoor dat het eigen karakter en de kenmerken van deze wijngaarden op restanques bewaard blijven.

Dankzij de beheersing van de productie, de optimale rijpingsomstandigheden en de van oudsher bestaande vereiste om ze geschikt te maken voor vervoer hebben de rode "Bandol"-wijnen een structuur die ervoor zorgt dat zij gedurende langere tijd op hout kunnen worden opgevoed en daardoor zeer geschikt zijn voor veroudering.

Gezien de optimale omstandigheden van dit uitgestrekte voor wijnbouw geschikte amfitheater die het mogelijk hebben gemaakt om binnen een gemeenschap van producenten en consumenten knowhow op te bouwen, was het logisch dat deze kennis werd toegepast op de productie en beoordeling van witte en roséwijnen, die weliswaar in mindere mate een stempel op de geschiedenis hebben gedrukt dan de rode wijnen, maar nu steeds populairder worden.

Dankzij de productiemethoden voor rode wijnen op basis van het druivenras mourvèdre N van wijnstokken die minstens acht jaar oud zijn, kan dit ras ook voor de roséwijnen worden gebruikt, waarbij dit ras verantwoordelijk is voor een groot deel van de identiteit van deze wijnen.

Deze striktheid en dit technische traject, noodzakelijk voor het verkrijgen van rode wijnen, worden uiteraard toegepast op de witte druivenrassen, hetgeen de witte "Bandol"-wijnen een structuur en evenwicht verleent die het mogelijk maken dat ook zij op kenmerkende wijze in de Provence kunnen verouderen.

In 2010 valt de bekendheid van "Bandol" voor de gehele productie niet te ontkennen, aangezien de witte en roséwijnen inmiddels dezelfde reputatie als de rode wijnen genieten. Deze gecontroleerde oorsprongsbenaming wordt voor een groot deel afgezet buiten de landsgrenzen en uitgevoerd en zorgt ervoor dat de productie ervan goed wordt benut.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster en die naam op de oogstaangifte staat vermeld.

De in het kadaster opgenomen plaatsnaam wordt onmiddellijk na de naam van het bedrijf of het handelsmerk genoteerd.

Het gebruik van de naam van het ras is alleen toegestaan in hetzelfde gezichtsveld als alle

verplichte gegevens. De lettertekens van de naam van het ras mogen noch hoger, noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming.

Link naar het productdossier

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