C/2025/4233

30.7.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4233)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Data przekazania informacji: 12.5.2025

1. **Nazwa produktu**

„Bandol”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Żywności, Rybołówstwa, Spraw Wsi i Planowania Przestrzennego, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa, Rolnictwa i Polityki Terytorialnej, Biuro ds. Wina i Innych Napojów.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie zadeklarowały, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. W szczególności zmiany te:

a) nie zmieniają ani nazwy, ani stosowania nazwy, ani produktów lub kategorii produktów objętych odnośnym oznaczeniem geograficznym;

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Odmiany winorośli*

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Bandol" zmieniono pkt V „Odmiany winorośli", dodając:

— odmiany Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N do produkcji win czerwonych i różowych;

— odmiany Grenache B, Carignan B, Terret B, Assyrtiko B do produkcji win białych.

Odmiany te włączono do specyfikacji produktu jako odmiany do celów adaptacyjnych. Odmiany te, nie zmieniają profilu organoleptycznego win objętych nazwą pochodzenia, a zapewniają lepszą odporność na suszę w kontekście globalnego ocieplenia. Odmiany te jako odmiany do celów adaptacyjnych dodaje się do maksymalnie 5 % w odmianach winorośli stosowanych w gospodarstwach i maksymalnie do 10 % w mieszankach win.

Odmiany te dodano do wykazu odmian winorośli w jednolitym dokumencie.

2. *Zasady dotyczące proporcji odmian winorośli w gospodarstwie*

W rozdziale I specyfikacji nazwy „Bandol" zmieniono pkt V „Odmiany winorośli", aby dostosować przepisy dotyczące proporcji odmian w gospodarstwie:

— w przypadku win białych: proporcja głównej odmiany „Clairette B" wynosi od co najmniej 30 % (zamiast 50 %) do maksymalnie 95 %. Udział odmian drugorzędnych Marsanne B, Sauvignon B i Semillon B nie przekracza 10 % odmian winorośli, a udział Vermentino B zwiększono z maksymalnie 10 % do 20 %.

— nie zmieniono przepisów specyfikacji dotyczących win czerwonych i różowych;

— w odniesieniu do trzech kolorów win: przepisy dotyczące proporcji odmian winorośli w gospodarstwie nie mają zastosowania do małych gospodarstw, tj. o powierzchni poniżej 1,5 ha.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

3. *Gęstość nasadzeń*

W rozdziale I specyfikacji nazwy „Bandol" zmieniono pkt VI „Prowadzenie winnicy" ppkt 1 „Sposób prowadzenia winorośli" w celu aktualizacji zasad dotyczących gęstości nasadzeń względem realiów winnic objętych nazwą oraz uwzględnienia winnic znajdujących się na tarasach.

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 440 roślin na hektar, zamiast wcześniejszych 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,5 metra, a odstęp między krzewami nie może być mniejszy niż 0,8 metra. Maksymalna powierzchnia przeznaczona dla każdej rośliny wynosi 2,25 m2. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.

W przypadku winorośli na tarasach maksymalna powierzchnia na każdą roślinę wynosi 2,25 metrów kwadratowych, obliczana przez mnożenie odległości między rzędami przez odstępy między roślinami. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,5 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,7 metra.

Maksymalny odstęp między grzbietem zbocza a pierwszym rzędem górnego tarasu, a także między podnóżem zbocza lub murkiem a pierwszym rzędem dolnego tarasu może wynosić 2,5 metra.

Przepisy te uwzględniono też w pkt „Praktyki winiarskie" jednolitego dokumentu.

4. *Zasady przycinania*

W rozdziale I specyfikacji nazwy „Bandol" zmieniono pkt VI „Prowadzenie winnicy" ppkt 1 „Sposób prowadzenia winorośli" w celu aktualizacji zasad przycinania i umożliwienia cięcia długiego Guyot w przypadku odmian Syrah N i Sauvignon B.

Przepisy te uwzględniono też w pkt „Praktyki winiarskie" jednolitego dokumentu.

5. *Etykietowanie*

W rozdziale I specyfikacji nazwy „Bandol" uzupełniono pkt XII „Zasady prezentacji i etykietowania", aby doprecyzować wymogi dotyczące etykietowania nazw odmian.

Nazwę odmiany można stosować tylko w tym samym polu widzenia, co wszystkie informacje obowiązkowe. Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisana jest nazwa odmiany, nie może być większa niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Te zasady etykietowania doprecyzowano w jednolitym dokumencie w pkt „Wymogi dodatkowe – Etykietowanie".

6. *Odniesienie do organu odpowiedzialnego za kontrole*

W rozdziale III specyfikacji produktu zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego", aby uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji produktu jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bandol"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Opis analityczny produktów*

KRÓTKI OPIS

Wina objęte nazwą pochodzenia „Bandol" to wina niemusujące, które dzielą się na wina czerwone, różowe i białe.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych i różowych wynosi co najmniej 11,5 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 12 %.

Na etapie pakowania, wina czerwone osiągają maksymalną zawartość kwasu jabłkowego wynoszącą 0,4 g na litr.

Po fermentacji zawartość cukrów fermentacyjnych w winach (glukoza + fruktoza) nie przekracza: W przypadku win białych i różowych 3 g na litr

W przypadku win czerwonych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej nie więcej niż 14 % – 3 g na litr, a

w przypadku win czerwonych o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej ponad 14 % – 4 g na litr

Wina spełniają kryteria analityczne określone w przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Opis właściwości organoleptycznych produktów*

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone to wina dojrzewające, o niskiej wydajności, produkowane w winnicach starszych niż 7 lat, które zaczynają się rozwijać w okresie 18 miesięcy leżakując w drewnie, najczęściej w kadziach. Cechy charakterystyczne nadaje im odmiana Mourvèdre N, której udział w mieszance powinien wynosić co najmniej 50 %: są to wina mocne, dobrze zbudowane, taninowe, które dobrze się przechowują.

Znaczenie win różowych coraz bardziej wzrasta. Są winifikowane z zastosowaniem bezpośredniego tłoczenia, krótkiej maceracji lub ściągania soku („saignée") i mają bladą barwę dzikiej róży. Odmiana Mourvèdre N, która ma być obowiązkowo obecna w mieszance (co najmniej 20 %, często od 30 do 40 %) nadaje tym winom specyficzną strukturę, bardziej taninową niż w przypadku pozostałych prowansalskich win różowych, która rozwija się nieco dłużej ale sprawia, że wina można dłużej przechowywać.

Wina białe, wytwarzane głównie z odmiany Clairette B (co najmniej 50 %) mają jasną żółto-słomkową szatę i kwiatowe aromaty. Są to wina, których produkcja objęta jest większą poufnością niż dwóch poprzednich, ale przyczyniają się do kreowania wizerunku i równowagi kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

— Gęstość nasadzeń:

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 440 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,5 metra, a odstęp między krzewami nie może być mniejszy niż 0,8 metra. Maksymalna powierzchnia przeznaczona dla każdej rośliny wynosi 2,25 m2. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.

W przypadku winorośli na tarasach maksymalna powierzchnia na każdą roślinę wynosi 2,25 metrów kwadratowych, obliczana przez mnożenie odległości między rzędami przez odstępy między roślinami. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,5 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,7 metra.

Maksymalny odstęp między grzbietem zbocza a pierwszym rzędem górnego tarasu, a także między podnóżem zbocza lub murkiem a pierwszym rzędem dolnego tarasu może wynosić 2,5 metra.

— Zasady przycinania:

— Winorośl (prowadzoną w kształcie kielicha lub w formie sznura Royat) przycina się krótko, pozostawiając co najwyżej 8 oczek na łozie. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka.

— Odmiany Syrah N i Sauvignon B można ciąć systemem Guyota, pozostawiając maksymalnie 8 oczek na roślinę.

— Winorośl starszą niż 30 lat można przycinać pozostawiając co najwyżej 12 oczek na łozie.

— Cięcie wykonuje się przed 1 maja.

— Wina produkuje się z zebranych ręcznie winogron. Kiście winogron przewozi się w całości aż do miejsca, w którym przeprowadza się winifikację.

— Nawadnianie:

W drodze odstępstwa, zgodnie z przepisami art. D.645-5 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego nawadnianie w okresie wegetacji winorośli może być dopuszczone jedynie w przypadku, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny i prawidłowe dojrzewanie winogron.

Szczególne praktyki enologiczne

— Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C;

— Zabrania się stosowania kawałków drewna;

— W produkcji win różowych stosowanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych jest dozwolone dla moszczów lub win młodych, wyciskanych, będących jeszcze w trakcie fermentacji, w proporcji nie większej niż 10 % łącznej ilości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr;

— Zabrania się wszelkich czynności wzbogacania.

— Zabrania się stosowania zbiorników do ciągłej fermentacji, pras ślimakowych, odszypułkowarek wirowych i śrubowych separatorów soku o średnicy poniżej 750 milimetrów oraz tłokowych pomp do zacieru.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalne zbiory*

40 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wszystkie etapy produkcji (zbiór winogron, winifikacja, produkcja i dojrzewanie win) odbywają się na obszarze geograficznym, na terytorium następujących gmin w departamencie Var, w oparciu o oficjalny kod geograficzny z 2020 r.: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny jest ograniczony do ośmiu gmin departamentu Var. Leży w sercu rozległej niecki zbudowanej z wypukłości powstałych w wyniku erozji i zjawisk tektonicznych, które wpłynęły na wyniesione w ten sposób na powierzchnię formacje osadowe, węglanowe i wałowe, tworzącej pagórkowaty krajobraz, zamkniętej od północy i otwartej przez Zatokę Bandol na Morze Śródziemne.

Ta topografia tworzy szczególny klimat śródziemnomorski, chroniony przed mistralem, zimnym wiatrem wiejącym z północy i dominującym w Prowansji, i sprawia, że panujące na zboczach i podgórzach warunki cechują się średnim nasłonecznieniem sięgającym 3 000 godzin i rocznym poziomem opadów wynoszącym 650 milimetrów. Do tych już korzystnych warunków klimatycznych należy dodać łagodzący efekt otwarcia na Morze Śródziemne, które latem ogranicza słoneczny żar, a zimą utrzymuje lekką wilgotność, tworząc w ten sposób optymalne warunki do dojrzewania winogron, szczególnie odmiany Mourvèdre N, co umożliwia zarówno produkcję win czerwonych długo dojrzewających, dobrze znoszących leżakowanie w drewnie, jak i charakterystycznych win różowych, a także, w przypadku odmiany Clairette B, wytwarzanie delikatnych win białych o uporządkowanej strukturze.

Najbardziej charakterystyczne gleby to gleby dość lekkie, białawe, ubogie w materię organiczną, niekiedy bogate w pierwiastki krzemionkowe, zawsze o wysokiej kamienistości, dobrze odwodnione i zapewniające optymalny obieg wody.

Ukształtowany w szczególności przez uprawę winorośli i drzew oliwnych krajobraz to wynik wytrwałości pokoleń rolników, którzy przez stulecia potrafili zoptymalizować zagospodarowanie zboczy i pogórzy, jednocześnie zachowując ochronną szatę roślinną na wypukłościach. Aby utrzymać stan gleby i oczyścić obszar z kamieni, zbudowali niezliczone murki z suchego kamienia, tworząc w ten sposób charakterystyczne dla tego krajobrazu tarasy o nazwie „restanque".

8.2. *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

W IV wieku p.n.e. na osłonięte brzegi swojej przyszłej kolonii „Terroeis" przybywają Fokajczycy, przywożąc w swoich amforach cywilizację winorośli i wina. W okresie Cesarstwa Rzymskiego „Terroeis" staje się „Torrentum" (obszar pomiędzy gminami Saint-Cyr i Bandol). W wielu z dzisiejszych posiadłości winiarskich można znaleźć ślady starożytnych rzymskich willi z bogatymi pozostałościami archeologicznymi (piece kuchenne na amfory, prasy do wina itp.), świadczące o zorganizowanej działalności winiarskiej.

Od tego czasu o trwałości uprawy winorośli i renomie produkowanych win zaświadczają liczne świadectwa i dokumenty pisane, od postanowień regulujących obrót winogronami i winem (1363 r.) po odstępstwa od ograniczeń w nasadzeniach, przyznawane ze względu na ukształtowanie terenu oraz jakość produkowanych win (1731 r.) poprzez architekturę i nazwy miejscowości (Le Vigneret, la Mourvèdriére itp.).

Można tu w szczególności zacytować Tolozana, który w swoim traktacie o enologii Dolnej Prowansji z 1827 r. wiąże ze sobą krajobraz i uprawę winorośli: „Region winiarski Bandol bierze swój początek u podnóża gór Cuges i ciągnie się prosto na południe aż po Zatokę Bandol, na długości około dwunastu kilometrów. Dolinę tę tworzy podwójny rząd wzgórz, które rozgałęziają się na zachód i otaczają wielką równinę Saint-Cyr, której łagodnie opadające zbocze kończy się na plaży Zatoki Lecques. (...) Wzgórza, a nawet pagórki są również obsadzone winoroślą.". Autor dodaje, zaświadczając o jednorodności sektora produkcji: „Odmiana winogron, która dominuje wszędzie i stanowi esencję win Bandol to Mourvèdre, odmiana winogron czarnych o bardzo ciemnej barwie".

Do historii wina te przeszły jako wina dojrzewające, które z czasem stają się coraz lepsze, szczególnie podczas długich wypraw morskich. Przy wykorzystaniu osłoniętej zatoki Bandol, obrót winami produkowanymi na obszarze geograficznym odbywał się powszechnie z wykorzystaniem statków, które pozostawały na pełnym morzu, na redzie i na które ładowano beczki znakowane przy użyciu rozpalonego żelaza literą „B".

W „Geografii Prowansji i Hrabstwa Venaissin księstwa Oranii, Hrabstwa Nicei", która ukazała się w 1787 r. (tom I, strona 280), napisano:

„Gleba w Bandol jest bardzo sucha i kamienista. Głównym produktem regionu jest wino czerwone pierwszej jakości, najbardziej poszukiwane na Wyspach. Bandol jest najbezpieczniejszym i najwygodniejszym portem prowincji".

Port wykorzystywano do załadunku oraz jako rynek zbytu win Bandol, a samo miasto określano mianem miasta bednarzy. Obrady Rady Miejskiej z 1818 r. poświadczają, że przez port Bandol przewieziono ponad 6 000 hektolitrów wina wysyłanego do Włoch, do Europy północnej i do Ameryki. Pod koniec II Cesarstwa w Bandol produkowano co najmniej 80 000 baryłek rocznie, a przechowywano i transportowano około 160 000 hektolitrów!

Tym samym, istnieją dowody, że poza samymi producentami, istniała społeczność, która dawała życie produkcji wina i funkcjonowała wokół niej.

Winnice te nie uniknęły kryzysu filoksery, ale dzięki ich historii, renomie i silnej społeczności udało się błyskawicznie odzyskać rynek i utrzymać dawne praktyki sadzenia tarasowego, z zachowaniem dostosowanej metody prowadzenia winorośli i gęstości nasadzenia, zwyczajowych odmian, z dominującą odmianą Mourvèdre N, uzupełnianą w szczególności przez odmiany Grenache N i Cinsaut N do produkcji win czerwonych i różowych oraz odmianami Clairette B, Bourboulenc B i Ugni Blanc B do produkcji win białych.

Społeczność zachowała historię, ugruntowała swoją specjalistyczną wiedzę i kładła nacisk na renomę oraz jakość win Bandol, które zostały objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia dnia 11 listopada 1941 r.

W 2009 roku winnice Bandol liczyły 1 580 hektarów a 3 spółdzielnie winiarskie i 54 majątki produkowały łącznie średnio 50 000 hektolitrów rocznie. Wina czerwone to wina dojrzewające, o niskiej wydajności (nie więcej niż 40 hektolitrów z hektara), produkowane w winnicach starszych niż 7 lat, które zaczynają się rozwijać w okresie 18 miesięcy leżakując w drewnie, najczęściej w kadziach. Cechy charakterystyczne nadaje im odmiana Mourvèdre N, której udział w mieszance powinien wynosić co najmniej 50 %: są to wina mocne, dobrze zbudowane, taninowe, które dobrze się przechowują.

8.3. *Związki przyczynowe*

Połączenie klimatu śródziemnomorskiego z wpływami morskimi, topografii w formie cyrku otwartego na morze i chroniącego przed wpływami z północy (wiatr i temperatura) oraz gleb gliniasto-wapiennych o wysokiej kamienistości tworzy na tym obszarze geograficznym kompleks glebowo-klimatyczny, który zapewnia wszystkim winnicom „Bandol" optymalne warunki, a odmianie późno dojrzewających winogron czarnych Mourvèdre N ulubioną niszę ekologiczną, w której osiąga ona idealną dojrzałość, gwarantującą oryginalność i równowagę win.

Już w 1787 r. podkreślono ten szczególny związek między środowiskiem naturalnym a charakterystycznymi cechami i jakością produkowanych win.

„Szczególnie łagodny i osłonięty klimat Bandol i przyległego, sąsiedniego regionu, gliniasto-wapienne podłoże z wysoką zawartością węglanu wapnia, intensywne odbijanie promieni słonecznych na zboczach wzgórz, które przez bezpośrednie sąsiedztwo morza są chronione przed surowymi zimowymi przymrozkami dzięki soli i wilgotnemu jodowi obecnemu w powietrzu tego tak szczególnie korzystnie położonego nieba, sprawiają, że wina pochodzące z tego regionu to słynne produkty, które felibrowie z Prowansji określali mianem słońca zamkniętego w butelce." (Geografia Prowansji i Hrabstwa Venaissin, ACHARD M., 1787 r., cytowany przez J.M Marchandiau w „Gens et Vins du Bandol" – 1991 r.)

Uwzględniając stosowane praktyki, wyznaczone działki rolne zaklasyfikowano jako „typowe gleby ubogie, którym od dawna wina Bandol zawdzięczają swoją renomę", a wyłączono „żyzne i aluwialne gleby dolin, zbyt żyzne aluwia u stóp wzgórz, lasy sosnowe i obszary zalesione".

Takie wyznaczenie obszaru umożliwia optymalne zarządzanie rośliną, opanowanie żywotności i potencjału produkcji, co przekłada się na praktyki produkcji win o niskiej wydajności, pochodzących z winorośli przycinanej krótko, przy stosowaniu gęstości obsady dostosowanej do tarasów zwanych „restanques".

Zachowując tradycję ręcznego zbioru winogron, producenci wina „Bandol" przyczyniają się do zachowania oryginalnego charakteru i szczególnych cech tych winnic położonych na „restanques".

Dzięki opanowaniu procesu produkcji, optymalnym warunkom dojrzewania i historycznie uwarunkowanym wymogom zdatności do transportu, wina czerwone „Bandol" posiadają strukturę, która umożliwia ich długie leżakowanie w drewnie i cechują się dużym przystosowaniem do dojrzewania.

Ponieważ optymalne warunki winiarskie panujące w tej szerokiej niecce umożliwiły rozwój specjalistycznej wiedzy w społeczności producentów i konsumentów, naturalnym było, że ta fachowa wiedza została zastosowana przy produkcji i degustowaniu win różowych i białych, które, nawet jeżeli odegrały w historii mniejszą rolę niż wina czerwone, cieszą się rosnącą renomą.

Praktyki produkcji win różowych z odmiany Mourvèdre N pochodzącej z winnic liczących sobie co najmniej 8 lat umożliwiają jej wykorzystanie w winach różowych, co w znacznej mierze nadaje im ich charakter.

Te rygorystyczne zasady oraz proces techniczny obowiązkowo stosowany przy wytwarzaniu win czerwonych, są oczywiście stosowane do odmian białych, które nadają winom białym „Bandol" strukturę i równowagę umożliwiające ich starzenie, charakterystyczne dla regionu Prowansji.

W 2010 r. renoma wszystkich win Bandol pozostaje bezsporna, a wina różowe i białe osiągnęły sławę równą winom czerwonym. Ta kontrolowana nazwa pochodzenia posiada znaczny udział w rynku poza granicami kraju i w eksporcie, co pozwala na podnoszenie wartości produktów.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win z kontrolowaną nazwą pochodzenia można określić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to zarejestrowana lokalizacja oraz że pojawia się ona w deklaracji zbiorów.

Nazwę lokalizacji wpisaną do ksiąg wieczystych zapisuje się bezpośrednio po nazwie gospodarstwa lub po znaku towarowym.

Nazwę odmiany można stosować tylko w tym samym polu widzenia, co wszystkie

informacje obowiązkowe. Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisana jest nazwa odmiany, nie może być większa niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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