C/2025/4233

30.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4233)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Bandol»

PDO-FR-A0485-AM02

Data da comunicação: 12.5.2025

1. **Nome do produto**

«Bandol»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade nacional que comunica a alteração normalizada**

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 [Ministério da Agricultura, da Alimentação, das Pescas, dos Assuntos Rurais e do Ordenamento do Território, Direção-Geral das Políticas Agrícola, Agroalimentar e Territorial, Departamento dos Vinhos e Outras Bebidas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações do presente caderno de especificações são alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

Essas alterações não são consideradas alterações da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143. Mais especificamente:

a) Não incluem uma alteração da denominação ou da utilização da denominação, nem dos produtos ou categorias de produtos designados pela indicação geográfica;

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) Não correm o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Encepamento*

Altera-se o ponto V, «Encepamento», do capítulo I do caderno de especificações da DOP «Bandol», inserindo:

— as castas *mourvaison* N, *counoise* N, *xinomavro* N, *calabrese* N e *agiorgitiko* N, para a produção de vinhos tintos e rosados,

— as castas *grenache* B, *carignan* B, *terret* B e *assyrtiko* B para a produção de vinhos brancos.

Estas castas são incluídas no caderno de especificações para efeitos de adaptação. No contexto do aquecimento global, estas castas proporcionam maior resistência à seca, sem alterar o perfil organolético dos vinhos abrangidos pela denominação. Enquanto castas incluídas para efeitos de adaptação, podem representar até 5 % das castas das explorações e até 10 % dos lotes.

Estas castas foram aditadas à lista de castas de uva de vinho do documento único.

2. *Regras relativas à percentagem do encepamento numa exploração*

Altera-se o ponto V, «Encepamento», do capítulo I do caderno de especificações da DOP «Bandol» a fim de adaptar as regras relativas à percentagem do encepamento numa exploração.

— Para os vinhos brancos: a casta principal *clairette* B representa entre um mínimo de 30 %, em vez de 50 %, e um máximo de 95 % das uvas utilizadas. A percentagem das castas secundárias *marsanne* B, *sauvignon* B e *semillon* B continua a ser inferior a 10 % e a percentagem máxima de *vermentino* B aumenta de 10 % para 20 %.

— As regras aplicáveis aos vinhos tintos e rosados permanecem inalteradas no caderno de especificações.

— Para as três cores dos vinhos: as regras relativas à percentagem de castas de uva numa exploração não se aplicam às pequenas explorações com menos de 1,5 hectares.

Estas alterações não afetam o documento único.

3. *Densidade de plantação*

Altera-se o ponto VI, «Gestão das vinhas — 1. Métodos de condução», do capítulo I do caderno de especificações da DOP «Bandol», a fim de atualizar as regras relativas à densidade de modo a refletir a realidade das vinhas da denominação e ter em conta as vinhas plantadas em socalcos.

As vinhas devem apresentar uma densidade mínima na plantação de 4 440 pés por hectare, em vez de 5 000 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre os pés não pode ser inferior a 0,80 metros. Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,25 metros quadrados. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés.

Para as vinhas plantadas em socalcos, cada pé tem uma superfície máxima de 2,25 metros quadrados, calculada multiplicando as distâncias entre linhas e a distância entre pés. A distância entre as linhas não pode exceder 2,50 metros e a distância entre os pés, numa mesma linha, não pode ser inferior a 0,70 metros.

Estas vinhas podem, no entanto, apresentar uma distância máxima de 2,50 metros entre o ombro do talude e a primeira linha do patamar superior, bem como entre a base do talude ou do murete e a primeira linha do patamar inferior.

Estas disposições são inseridas no documento único, na rubrica «Práticas de vinificação».

4. *Regras de poda*

Altera-se o ponto VI, «Gestão das vinhas — 1. Métodos de condução», do capítulo I do caderno de especificações da DOP «Bandol», a fim de atualizar as regras de poda e autorizar a poda longa Guyot para as castas *syrah* N e *sauvignon* B.

Estas disposições são inseridas no documento único, na rubrica «Práticas de vinificação».

5. *Rotulagem*

Altera-se o ponto XII, «Regras de apresentação e rotulagem», do capítulo I do caderno de especificações da DOP «Bandol», a fim de estabelecer as condições de rotulagem dos nomes das castas.

O nome da casta deve figurar no mesmo campo visual de todas as informações obrigatórias. As dimensões dos carateres do nome da casta não podem exceder, tanto em altura como em largura, a dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem protegida.

Estas regras de rotulagem são estabelecidas no documento único, no ponto «Condições adicionais — Rotulagem».

6. *Referências ao organismo de controlo*

Atualiza-se o capítulo III do caderno de especificações, na parte II, relativa à estrutura de controlo, de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Bandol

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição dos vinhos**

1. *Descrição analítica dos produtos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos da denominação «Bandol» são vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos.

Os vinhos brancos e rosados apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 % vol.

Os vinhos tintos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos têm um teor máximo de ácido málico de 0,4 g por litro.

Apresentam, após fermentação, o seguinte teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): vinhos brancos e rosados: 3 g/l;

vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural não superior a 14 %: 3 g/l;

vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural superior a 14 %: 4 g/l.

Os vinhos satisfazem os critérios analíticos estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

2. *Descrição organolética dos produtos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos, sujeitos a envelhecimento, são vinhos de baixo rendimento provenientes de vinhas com mais de sete anos de idade. Estagiam durante 18 meses em madeira – regra geral, em tonel. A casta *mourvèdre* N, que deve constituir, pelo menos, 50 % dos lotes, determina as características destes vinhos, potentes, robustos, tânicos e com grande capacidade de guarda.

Os vinhos rosados têm vindo a destacar-se. São vinhos de uma cor rosa ténue, vinificados por prensagem direta, maceração curta ou sangria. A casta *mourvèdre* N, que faz obrigatoriamente parte do lote (mínimo 20 %, com frequência 30 % a 40 %), confere a estes vinhos uma estrutura específica mais tânica do que a de outros vinhos rosados provençais. Requerem um período de desenvolvimento ligeiramente mais longo, mas têm maior capacidade de guarda.

Os vinhos brancos, produzidos sobretudo a partir da casta *clairette* B (mínimo 50 %), apresentam cor amarela-palha-clara e aromas florais. Embora de produção mais limitada do que os dois precedentes, contribuem para o equilíbrio da denominação de origem controlada.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Método de cultivo

— Densidade de plantação:

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 440 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre os pés não pode ser inferior a 0,80 metros. Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,25 metros quadrados. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés.

Para as vinhas plantadas em socalcos, cada pé tem uma superfície máxima de 2,25 metros quadrados, calculada multiplicando as distâncias entre linhas e a distância entre pés. A distância entre as linhas não pode exceder 2,50 metros e a distância entre os pés, numa mesma linha, não pode ser inferior a 0,70 metros.

As referidas vinhas podem apresentar uma distância máxima de 2,5 metros entre o ombro do talude e a primeira linha do patamar superior, bem como entre a base do talude ou do murete e a primeira linha do patamar inferior.

— Regras de poda:

— Efetua-se a poda curta (vaso ou cordão Royat), com um máximo de oito olhos francos por pé. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos.

— No caso das castas *syrah* N e *sauvignon* B, pode efetuar-se a poda Guyot simples, com um máximo de oito olhos francos por pé.

— As vinhas com mais de 30 anos de idade podem ser podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé.

— A poda deve ser efetuada até 1 de maio.

— Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão. Os cachos são transportados inteiros até ao local de vinificação.

— Rega:

A rega só é autorizada, durante o período vegetativo da vinha, por derrogação, nos termos das disposições do artigo D.645-5 do *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima), em caso de seca persistente, se esta puser em risco o bom desenvolvimento fisiológico da videira e a maturidade das uvas.

Prática enológica específica

— São proibidos os tratamentos térmicos das uvas a temperaturas superiores a 40 °C.

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

— Para a elaboração de vinhos rosados, é autorizado o uso de carvões enológicos nos mostos e vinhos novos ainda em fermentação, logo após a prensagem, até 10 % do volume dos vinhos rosados produzidos por vinicultor para uma colheita específica. A dose máxima é de 60 gramas por hectolitro.

— É proibida qualquer operação de enriquecimento.

— É proibida a utilização de vinificadores contínuos, prensas contínuas, desengaçadores centrífugos, enxugadouros de parafusos de diâmetro inferior a 750 mm e bombas de êmbolo.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação europeia e no *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rendimentos máximos*

40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Todas as etapas de produção (vindima, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos) efetuam-se na área geográfica, no território dos seguintes municípios do departamento de Var, com base no *Code officiel géographique* de 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica delimitada abarca oito municípios do departamento de Var. Situa-se no centro de um vasto anfiteatro formado por erosão e atividade tectónica. As formações sedimentares, carbonatadas e recifais afloraram, formando assim uma paisagem montanhosa, fechada a norte e aberta ao mar Mediterrâneo pelo golfo de Bandol.

Esta topografia cria um clima mediterrânico particular, protegido do mistral, vento frio do norte e predominante na Provença. As encostas e sopés têm uma insolação média de 3 000 horas e uma precipitação anual de 650 mm. Para além deste clima favorável, o efeito moderador do Mediterrâneo, que atenua os calores estivais e mantém uma ligeira humidade noturna, cria condições de maturação ideais para as uvas, em especial para a casta *mourvèdre* N, permitindo a produção de vinhos tintos de longa guarda – que se prestam ao envelhecimento em madeira – e de vinhos rosados característicos. Estas condições beneficiam ainda a casta *clairette* B favorecendo a produção de vinhos brancos finos e estruturados.

Os solos mais característicos são pouco espessos, esbranquiçados, pobres em matéria orgânica, por vezes ricos em sílica, muito pedregosos e bem drenados, assegurando assim excelente circulação hídrica.

A paisagem moldada pela cultura da vinha e da oliveira resulta da perseverança de gerações de agricultores que souberam, ao longo dos séculos, otimizar o cultivo nas encostas e sopés, mantendo simultaneamente um coberto vegetal protetor nas zonas altas. Para reter o solo e limpar o terreno, construíram inúmeros muretes de pedra seca, criando assim os socalcos característicos desta paisagem («restanques»).

8.2. *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

No século IV antes da nossa era, os fócios desembarcaram nas margens protegidas do que viria a ser a colónia de «Terroeis», trazendo nas suas ânforas a civilização do vinho e das vinhas. Durante a época romana, «Terroeis» passa a designar-se «Torrentum» (entre os municípios de Saint-Cyr e Bandol). Muitas das atuais propriedades vitícolas apresentam traços das antigas «villae» romanas, ricas em vestígios arqueológicos (fornos de ânforas, prensas de vinho, etc.) que atestam uma atividade vitícola organizada.

São inúmeros os testemunhos e documentos que comprovam a continuidade do cultivo da vinha e a reputação dos vinhos produzidos: decretos que regulamentam a circulação das uvas e dos vinhos (1363), derrogações às restrições de plantação concedidas tendo em conta a natureza dos terrenos e a qualidade dos vinhos produzidos (1731), um certo tipo de arquitetura e os topónimos de algumas localidades (Le Vigneret, la Mourvèdriére, etc.).

Cite-se, a título de exemplo, o tratado de enologia da Baixa Provença, de Tolozan (1827), que associa a paisagem ao cultivo da vinha: «A região vitícola de Bandol começa no sopé da serra de Cuges, continua para sul e termina no golfo de Bandol, estendendo-se por cerca de 12 quilómetros. O vale é formado por uma dupla fileira de colinas que bifurcam a oeste, circundando a grande planície de Saint-Cyr, que se estende em suave declive até à praia do golfo de Lecques. […] Nas encostas e colinas cultiva-se a vinha». O autor acrescenta, como prova de homogeneidade do setor: «A espécie de uva dominante na região, essência dos vinhos Bandol, é a *mourvèdre*, uma casta de uva negra muito escura.»

A história mostrou que estes vinhos, tidos como vinhos de guarda, se prestavam ao envelhecimento e iam apurando com o tempo, sobretudo durante as longas travessias marítimas. A baía resguardada de Bandol propiciava a circulação dos vinhos produzidos na área geográfica, que eram transportados por navios ancorados ao largo da costa. Os barris embarcados eram marcados a ferro com a letra «B».

Numa obra publicada em 1787 sobre a geografia da Provença, do condado Venaissino, do principado de Orange e do condado de Nice (volume I, página 280) lê-se:

«O solo de Bandol é muito seco e pedregoso. A produto principal desta área é o vinho tinto de primeira qualidade, muito apreciado nas Ilhas. O porto de Bandol é o mais seguro e prático da província».

Bandol, porto de embarque e de mercado dos vinhos aí produzidos, era também uma cidade de tanoeiros. Uma resolução do Conselho Municipal, de 1818, certifica o trânsito de mais de 6 000 hectolitros de vinho deste porto para Itália, o norte da Europa e a América. No final do segundo Império, produziam-se anualmente em Bandol, pelo menos, 80 000 barris, para armazenagem e transporte de cerca de 160 000 hectolitros.

Para além dos próprios produtores, existia uma comunidade que mantinha a produção de vinhos.

Esta vinha não escapou à crise da filoxera, mas a sua história, reputação e a constância da comunidade local permitiram um rápido restabelecimento. A prática antiga de plantação em socalcos foi mantida, com métodos de condução e densidade de plantação adequados. Continuaram a utilizar-se as castas habituais, com predomínio da *mourvèdre* N, seguindo-se a *grenache* N e *cinsaut* N para a produção de vinhos tintos e rosados e as castas *clairette* B, *bourboulenc* B e *ugni-blanc* B para a produção de vinhos brancos.

A comunidade local soube preservar a sua história, consolidar as suas competências e reforçar a reputação e a qualidade dos vinhos «Bandol», reconhecidos como denominação de origem controlada em 11 de novembro de 1941.

Em 2009, a vinha de Bandol totalizava 1 580 hectares. Produzia-se anualmente uma média de 50 000 hectolitros, em três adegas cooperativas e 54 explorações vitícolas. Os vinhos tintos, sujeitos a envelhecimento, são vinhos de baixo rendimento (máximo 40 hectolitros por hectare) provenientes de vinhas com mais de sete anos de idade. Estagiam durante 18 meses em madeira – regra geral, em tonel. A casta *mourvèdre* N, que deve constituir, pelo menos, 50 % dos lotes, determina as características destes vinhos, potentes, robustos, tânicos e com grande capacidade de guarda.

8.3. *Interações causais*

O clima é mediterrânico, de influências marítimas. A topografia forma um anfiteatro aberto ao mar, que protege das influências setentrionais (vento e temperatura). O solo é argilo-calcário e muito pedregoso. Todos estes fatores se combinam na área geográfica, criando condições edafoclimáticas ideais para as vinhas de «Bandol». A casta *mourvèdre* N, casta tinta serôdia, encontra aqui o seu nicho ecológico de eleição, atingindo a maturação ideal, que garante a originalidade e o equilíbrio dos vinhos.

Em 1787, a relação particular entre o meio natural e as características e qualidade dos vinhos produzidos era já assinalada:

«O clima particularmente ameno e protegido de Bandol e da região circundante, o solo argilo-calcário com elevado teor de carbonato de cal, a intensa reverberação dos raios solares nas encostas, resguardadas das geadas de inverno pela proximidade do mar e a quantidade de sal e de iodo hidrométrico suspenso no ar, com um céu particularmente privilegiado, tendem a fazer dos vinhos desta zona os produtos de renome a que os bardos da Provença chamavam "o sol em garrafa".» (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*, Achard M., 1787, citado por J. M. Marchandiau em «*Gens et Vins du Bandol*» – 1991.).

Seguindo a tradição, a área parcelar delimitada classifica «os solos pobres típicos que estabeleceram há muito a reputação dos vinhos de Bandol», excluindo «os solos férteis e aluviais dos vales, aluviões demasiado férteis dos sopés das encostas, pinhais e zonas arborizadas».

Esta delimitação permite a gestão ideal da planta e o controlo do seu vigor e potencial de produção. Tudo isto se traduz no baixo rendimento da planta, que resulta da poda curta e de uma gestão da densidade de plantação adaptada aos socalcos («restanques»).

A tradição da vindima manual permite aos vinicultores de «Bandol» preservar a originalidade e as características destas vinhas em socalcos («restanques»).

Graças ao saber associado à produção, às condições ideais de maturação e às necessidades históricas de transporte, os vinhos tintos de «Bandol» têm uma estrutura que favorece o estágio prolongado em barrica e lhes confere uma excelente aptidão para o envelhecimento.

As condições ideais deste vasto anfiteatro vitícola permitiram o desenvolvimento de competências de uma comunidade de produtores e consumidores, aplicadas à produção e valorização dos vinhos rosados e brancos, que, embora tenham uma importância histórica inferior à dos vinhos tintos, têm vindo a ganhar notoriedade.

As práticas de produção de vinhos tintos da casta *mourvèdre* N, proveniente de vinhas com, pelo menos, oito anos de idade, permitem acrescentá-la aos vinhos rosados, conferindo-lhes boa parte da sua identidade.

O rigor e o procedimento técnico exigidos para a obtenção dos vinhos tintos, aplicam-se naturalmente às castas brancas, conferindo aos vinhos brancos «Bandol» uma estrutura e um equilíbrio que lhes permitem também passar pelo envelhecimento característico da Provença.

Em 2010, a reputação dos produtos de Bandol era inegável: os vinhos rosados e brancos tinham já a reputação dos vinhos tintos. Grande parte da produção é destinada à exportação, valorizando-se, deste modo, a denominação de origem controlada.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo dos vinhos da denominação de origem protegida pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esteja registada no cadastro e conste da declaração de colheita.

O nome do lugar registado no cadastro deve ser inscrito imediatamente a seguir a o nome da exploração ou da marca comercial.

O nome da casta deve figurar no mesmo campo visual de todas as informações obrigatórias.

As dimensões dos carateres do nome da casta não podem exceder, tanto em altura como em largura, a dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem protegida.

Hiperligação para o caderno de especificações

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