C/2025/4233

30.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4233)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Bandol”

PDO-FR-A0485-AM02

Data comunicării: 12.5.2025

1. **Denumirea produsului**

„Bandol”

2. **Tipul de indicație geografică**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea 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 (Ministerul Agriculturii, Alimentației, Pescuitului, Afacerilor Rurale și Amenajării Teritoriului, Direcția Generală Politici Agricole, Agroalimentare și Teritoriale, Biroul Vinuri și alte băuturi).

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritățile franceze declară că cererea depusă respectă cerințele Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013 și (UE) 2024/1143.

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Într-adevăr, aceste modificări nu sunt considerate modificări la nivelul Uniunii în sensul articolului 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143. Mai precis, acestea:

a) nu modifică nici denumirea, nici utilizarea denumirii, nici produsele sau categoriile de produse desemnate prin indicația geografică;

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică descrisă în documentul unic;

c) nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Soiurile de viță-de-vie*

Capitolul I din caietul de sarcini al DOP „Bandol” a fost modificat la punctul V, fiind adăugate:

— soiurile Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N, Agiorgitiko N, pentru producția de vinuri roșii și roze;

— soiurile Grenache B, Carignan B, Terret B, Assyrtiko B, pentru producția de vinuri albe.

Aceste soiuri au fost incluse în caietul de sarcini ca soiuri utilizate în scopul adaptării. Aceste soiuri nu modifică profilul organoleptic al vinurilor care beneficiază de denumire și au o rezistență mai mare la secetă în contextul încălzirii globale. Aceste soiuri, ca soiuri utilizate în scopul adaptării, sunt încorporate până la maximum 5 % în soiurile exploatațiilor și până la maximum 10 % în asamblările de vinuri.

Aceste soiuri au fost adăugate în lista soiurilor de struguri de vinificație din documentul unic.

2. *Norme privind proporția soiurilor de struguri în cadrul exploatației*

Capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Bandol” a fost modificat la punctul V „Soiuri” pentru a adapta normele privind proporția soiurilor în cadrul exploatației.

— În cazul vinurilor albe: proporția soiului principal „Clairette B” este cuprinsă între minimum 30 %, în loc de 50 % și maximum 95 %. Proporția soiurilor accesorii Marsanne B, Sauvignon B și Semillon B rămâne mai mică sau egală cu 10 % din soiurile de viță-de-vie, iar proporția soiului Vermentino B a crescut de la 10 % la maximum 20 %.

— Normele din caietul de sarcini rămân neschimbate în ceea ce privește vinurile roșii și roze.

— În cazul vinurilor cu cele trei culori: normele privind proporția soiurilor de struguri în cadrul exploatației nu se aplică exploatațiilor mici, de mai puțin de 1,5 hectare.

Aceste modificări nu vizează documentul unic.

3. *Densitatea de plantare*

Capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Bandol” a fost modificat la punctul VI „Managementul plantației viticole” subpunctul 1 „Metode de conducere”, pentru a actualiza normele privind densitatea în raport cu situația reală a plantațiilor viticole aferente denumirii și pentru a ține seama de vița-de-vie amplasată pe terase.

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 440 de butuci per hectar în loc de 5 000 de butuci per hectar. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,50 metri, iar distanța dintre butuci nu poate fi mai mică de 0,80 metri. Fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 2,25 metri pătrați. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butuci.

În cazul viței-de-vie amplasate pe terase, fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 2,25 metri pătrați, calculată prin înmulțirea distanțelor dintre rânduri și a distanțelor dintre butuci. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,50 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,70 metri.

În cazul viței-de-vie plantate pe terase poate exista o distanță maximă de 2,5 metri între vârful taluzului și primul rând al terasei superioare, precum și între baza taluzului sau a zidului de sprijin și primul rând al terasei inferioare.

Aceste dispoziții au fost introduse în documentul unic la punctul intitulat „Practici vitivinicole”.

4. *Reguli privind tăierea*

Capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Bandol” a fost modificat la punctul VI „Managementul plantației viticole” subpunctul 1 „Metode de conducere”, pentru a actualiza normele privind tăierea și a permite metoda de tăiere lungă „Guyot” pentru soiurile Syrah N și Sauvignon B.

Aceste dispoziții au fost introduse în documentul unic la punctul intitulat „Practici vitivinicole”.

5. *Etichetarea*

Capitolul I din caietul de sarcini al denumirii „Bandol” a fost completat la punctul XII „Norme privind prezentarea și etichetarea” pentru a preciza condițiile privind etichetarea pentru denumirile soiurilor.

Utilizarea denumirii soiului este permisă numai în același câmp vizual cu toate mențiunile obligatorii. Dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea soiului nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată.

Aceste norme de etichetare sunt prezentate în documentul unic la punctul „Condiții suplimentare - Etichetare”.

6. *Referirea la autoritatea responsabilă cu controalele*

În capitolul III din caietul de sarcini a fost actualizat punctul II, „Referirea la organismul de control”, precizându-se că verificarea respectării caietului de sarcini se efectuează pe baza unui plan de control aprobat, de către un organism terț care oferă garanții de competență, imparțialitate și independență, delegat de INAO.

Această actualizare nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bandol”

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 — BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 — Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Descrierea analitică a produselor*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile cu denumirea „Bandol” sunt vinuri liniștite; acestea pot fi roșii, roze sau albe.

Vinurile albe și roze prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11,5 %.

Vinurile roșii prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 12 %.

În etapa ambalării, vinurile roșii prezintă un conținut maxim de acid malic de 0,4 grame per litru.

După fermentație, vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu: Vinuri albe și roze 3 g/l

Vinuri roșii cu o tărie alcoolică naturală în volume de maximum 14 %: 3 g/l

Vinuri roșii cu o tărie alcoolică naturală în volume mai mare de 14 %: 4 g/l

Vinurile respectă criteriile analitice prevăzute de legislația europeană.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum) —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Descrierea caracteristicilor organoleptice ale produselor*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roșii sunt vinuri supuse elevajului, care sunt produse cu un randament scăzut de plante de viță-de-vie cu vârsta de peste 7 ani; aceste vinuri încep să se dezvolte în decursul celor 18 luni petrecute în recipiente de lemn, cel mai adesea în butoaie de dimensiuni foarte mari (*foudre*). Soiul Mourvèdre N, care trebuie să fie prezent în proporție de cel puțin 50 % în amestec, le conferă caracteristicile: sunt vinuri puternice, corpolente, bogate în taninuri, care au o capacitate de conservare pe termen lung.

Vinurile roze ocupă un loc din ce în ce mai important. Vinificate prin presare directă, macerare scurtă sau „sângerare", ele au o culoare pală, asemănătoare culorii fructelor de măceș. Soiul Mourvèdre N, care trebuie să fie prezent (în proporție de cel puțin 20 %, adesea între 30 % și 40 %), conferă acestor vinuri o structură specifică, mai tanică decât a celorlalte vinuri roze din regiunea Provence, care necesită o perioadă de dezvoltare puțin mai lungă, dar care permite o conservare mai îndelungată.

Vinurile albe, elaborate în principal din soiul Clairette B (cel puțin 50 %), au o culoare galben-pai limpede și arome florale. Deși producția de vinuri albe este mai mică decât producția de vinuri roșii și roze, ea contribuie totuși la imaginea și la echilibrul denumirii de origine controlate.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum) —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică de cultivare

— Densitatea de plantare:

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 440 de butuci per hectar. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,50 metri, iar distanța dintre butuci nu poate fi mai mică de 0,80 metri. Fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 2,25 metri pătrați. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butuci.

În cazul viței-de-vie amplasate pe terase, fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 2,25 metri pătrați, calculată prin înmulțirea distanțelor dintre rânduri și a distanțelor dintre butuci. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,50 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,70 metri.

În cazul viței-de-vie plantate pe terase poate exista o distanță maximă de 2,5 metri între vârful taluzului și primul rând al terasei superioare, precum și între baza taluzului sau a zidului de sprijin și primul rând al terasei inferioare.

— Reguli privind tăierea:

— Vița-de-vie trebuie tăiată prin metoda tăierii scurte (utilizând metoda „Gobelet" sau metoda „cordon de Royat"), cu maximum 8 ochi per butuc. Fiecare cep de rod trebuie să aibă maximum doi ochi.

— Soiurile Syrah N și Sauvignon B pot fi tăiate prin metoda Guyot cu maximum 8 ochi pe butuc.

— Plantele de viță-de-vie cu vârsta de peste 30 de ani pot fi tăiate lăsându-se maximum 12 ochi pe butuc.

— Tăierea viței-de-vie se realizează înainte de 1 mai.

— Vinurile sunt obținute din struguri recoltați manual. Ciorchinii de struguri sunt transportați întregi până la locul de vinificație.

— Irigarea:

Prin derogare, în conformitate cu dispozițiile articolului D. 645-5 din Codul rural și al pescuitului maritim, irigația în perioada de vegetație a viței-de-vie nu poate fi autorizată decât în caz de secetă persistentă și atunci când aceasta perturbă buna dezvoltare din punct de vedere fiziologic a viței-de-vie și maturarea corectă a strugurilor.

Practică oenologică specifică

— Se interzice orice tratament termic al recoltei la o temperatură de peste 40 °C;

— Se interzice utilizarea de bucăți de lemn;

— Pentru elaborarea vinurilor roze, se autorizează utilizarea cărbunilor de uz oenologic pentru musturi și vinurile noi aflate încă în fermentație, obținute prin presare, în limita a 10 % din volumul vinurilor roze produse de către vinificatorul în cauză pentru recolta respectivă și într-o doză maximă de 60 de grame pe hectolitru;

— Orice operațiune de îmbogățire este interzisă.

— Se interzice utilizarea recipientelor pentru fermentare continuă, a preselor continue, a desciorchinătoarelor centrifuge, a decantoarelor cu șurub cu diametrul mai mic de 750 mm și a zdrobitoarele cu pompă cu piston.

În ceea ce privește practicile oenologice, în afara dispozițiilor menționate mai sus, vinurile trebuie să respecte obligațiile existente la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

5.2. *Randamente maxime*

40 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Toate etapele producției (recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea și elevajul vinurilor) se realizează în arealul geografic, pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Var, pe baza Codului geografic oficial din anul 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură*

Arealul geografic delimitat include opt comune din departamentul Var și se află în centrul unui amfiteatru vast, format datorită eroziunii și fenomenelor tectonice care au afectat formațiunile sedimentare, formațiunile din carbonat și recifele, care au fost aduse astfel la suprafață; acest amfiteatru creează un peisaj deluros, închis la nord și deschis spre Marea Mediterană prin intermediul Golfului Bandol.

Această topografie creează un climat mediteraneean special, protejat de mistral (vântul rece venit din nord, care predomină în Provence); amplasamentele de pe dealuri și zone de piemont beneficiază de o expunere medie la soare de 3 000 ore și de precipitații anuale de 650 mm. Pe lângă acest climat deja favorabil, efectul moderator al deschiderii spre Mediterana atenuează căldura în timpul verii și menține o ușoară umiditate nocturnă, creând astfel condiții optime de coacere a strugurilor, în special pentru soiul Mourvèdre N (din care se elaborează atât vinuri roșii cu potențial de învechire, ce pot fi supuse elevajului în recipiente de lemn, cât și vinuri roze caracteristice), precum și pentru soiul Clairette B (din care se elaborează vinuri albe, fine și structurate).

Solurile cele mai caracteristice au o adâncime redusă, sunt albicioase, sărace în materie organică, uneori bogate în elemente silicioase, conțin întotdeauna cantități ridicate de pietriș și sunt bine drenate, asigurând astfel circulația optimă a apei.

Peisajul modelat în special de cultivarea viței-de-vie și a măslinilor este rezultatul perseverenței generațiilor de agricultori care au reușit, de-a lungul secolelor, să optimizeze cultivarea zonelor de deal și de piemont, menținând în același timp un strat vegetativ protector la suprafață. Pentru a reține solul și pentru a debarasa terenul de pietre, viticultorii au construit nenumărate ziduri din piatră, fără mortar, caracteristice acestui peisaj (*restanques*).

8.2. *Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură*

În secolul al IV-lea înaintea erei noastre foceenii debarcă pe țărmurile protejate ale regiunii care va deveni colonia „Terroeis", aducând în amforele lor vița-de-vie și vinul. Sub Imperiul Roman, „Terroeis" devine „Torrentum" (între comunele Saint-Cyr și Bandol). Multe dintre proprietățile viticole actuale prezintă urme ale vechilor vile romane, bogate în vestigii arheologice (cuptoare pentru amfore, prese de vin etc.) care atestă o activitate viticolă organizată.

Prin urmare, există numeroase mărturii și dovezi scrise privind continuitatea cultivării viței-de-vie și reputația vinurilor produse, de exemplu ordinele de reglementare a circulației strugurilor și a vinurilor (1363), derogările de la restricțiile referitoare la plantare, acordate prin luarea în considerare a naturii terenului și a calității vinurilor produse (1731), anumite elemente arhitecturale și existența unor toponime (Le Vigneret, la Mourvèdriére etc.).

De exemplu, în tratatul său intitulat *Œnologie de la Basse Provence* (1827), Tolozan făcea legătura între peisaj și cultivarea viței-de-vie: „Regiunea viticolă Bandol începe la poalele munților Cuges și continuă spre sud, terminându-se în Golful Bandol, având o lungime de aproximativ 12 kilometri. Această vale este formată dintr-un șir dublu de dealuri care se ramifică la vest și care înconjoară marea câmpie Saint-Cyr; pantele lor ușor înclinate se termină pe plaja Golfului Lecques....Pe pante și chiar pe coline există plantații de viță-de-vie.". Autorul adaugă, ca dovadă a unității sectorului: „soiul care domină pretutindeni și care reprezintă esența vinurilor Bandol este Mourvèdre, un soi de struguri de culoare neagră, foarte închisă".

Istoria a demonstrat că aceste vinuri, considerate vinuri cu potențial de învechire, se dezvoltă de-a lungul timpului, în special în cursul unor traversări îndelungate ale mării. Într-adevăr, profitând de adăpostul oferit de Golful Bandol, circulația vinurilor produse în arealul geografic se făcea în special prin intermediul navelor care rămâneau în largul coastei, în radă, și pe care erau încărcate butoaie de vin marcate cu ajutorul fierului roșu cu litera „B".

Într-o lucrare despre geografia regiunii Provence, a comitatului Venaissin din Principatul Orange și a comitatului Nice, publicată în 1787 (volumul I, pagina 280), se menționează:

„Solul din Bandol este foarte uscat și pietros. Principala producție a terroir-ului este vinul roșu de cea mai înaltă calitate, foarte apreciat în insule. Portul Bandol este cel mai sigur și mai convenabil port din provincie."

Era un port de îmbarcare a vinurilor din Bandol și un debușeu comercial al acestor produse, localitatea însăși fiind denumită „comuna dogarilor". O hotărâre a Consiliului municipal din 1818 confirmă faptul că peste 6 000 de hectolitri de vin au trecut prin portul Bandol, având ca destinație Italia, Europa de Nord și America. La sfârșitul celui de-al doilea Imperiu, în Bandol au fost produse nu mai puțin de 80 000 de butoaie anual pentru depozitarea și transportul a aproximativ 160 000 de hectolitri de vin.

Astfel, dincolo de producătorii de vin, există dovezi care atestă prezența unei comunități umane mai largi care își câștiga existența din meserii conexe producției de vinuri.

Aceste plantații viticole nu au scăpat de criza filoxerei, dar tradiția, reputația și comunitatea lor puternică au permis recuperarea rapidă și menținerea vechilor practici de plantare pe terase, utilizând metode de gestionare și o densitate de plantare corespunzătoare, menținând soiurile tradiționale, în rândul cărora predomină Mourvèdre N, pozițiile următoare fiind ocupate de soiurile Grenache N și Cinsaut N (în ceea ce privește producerea vinurilor roșii și roze) și soiurile Clairette B, Bourboulenc B și Ugni blanc B (în ceea ce privește producerea vinurilor albe).

Această comunitate și-a păstrat astfel tradiția, și-a consolidat competențele și a sporit reputația și calitatea vinurilor din Bandol, recunoscute ca denumire de origine controlată la 11 noiembrie 1941.

În 2009, plantațiile viticole din Bandol se întindeau pe 1 580 de hectare, aveau o producție medie anuală de 50 000 de hectolitri, obținută de 3 cooperative vinicole și de 54 de domenii viticole. Vinurile roșii sunt supuse elevajului, sunt caracterizate de un randament scăzut (maximum 40 de hectolitri pe hectar), se obțin din plante de viță-de-vie cu o vechime de peste 7 ani; aceste vinuri încep să se dezvolte în decursul celor 18 luni petrecute în recipiente de lemn, cel mai adesea în butoaie de dimensiuni foarte mari (*foudres*). Soiul Mourvèdre N, care trebuie să fie prezent în proporție de cel puțin 50 % în amestec, le conferă caracteristicile: sunt vinuri puternice, corpolente, bogate în taninuri, care au o capacitate de conservare pe termen lung.

8.3. *Interacțiuni cauzale*

Combinația dintre clima mediteraneeană cu influențe maritime, topografia sub forma unui amfiteatru deschis spre mare, care protejează arealul de influențele nordice (vânt și temperatură) și solul argilo-calcaros, cu mult pietriș, conferă acestui areal geografic un complex pedoclimatic care oferă condiții optime pentru întreaga podgorie „Bandol"; de asemenea, acești factori oferă o nișă ecologică foarte favorabilă soiului Mourvèdre N, un soi negru, cu maturare târzie, nișă care îi permite să ajungă la o maturitate optimă, ce garantează originalitatea și echilibrul vinurilor.

Această legătură specială dintre mediul natural și caracteristicile și calitatea vinurilor produse a fost deja subliniată în 1787.

„Clima deosebit de blândă și adăpostită din Bandol și din regiunea aflată în imediata sa vecinătate, solul argilo-calcaros cu cantități mari de carbonat de calciu, reverberarea intensă a razelor solare pe versanți, pe care marea, aflată în imediata vecinătate, îi protejează de înghețurile din timpul iernii, prin intermediul cantităților de sare și de iod aflate în suspensie în această atmosferă deosebit de privilegiată, contribuie la obținerea în acest terroir a unor vinuri renumite, pe care scriitorii din Provence le numeau „raze de soare în sticle". (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*, ACHARD M., 1787, citat de J.M. Marchandiau în lucrarea sa *Gens et Vins du Bandol* – 1991.)

Respectând uzanțele, arealul parcelat delimitat include „solurile sărace tipice, care au stabilit de mult reputația vinurilor din Bandol", excluzând „solurile fertile și aluvionare din văi, depunerile aluvionare prea fertile de la baza versanților, pădurile de pin și zonelor împădurite".

Această delimitare permite gestionarea optimă a plantelor; vigoarea plantelor și potențialul lor de producție sunt controlate prin intermediul practicilor care vizează un randament scăzut, utilizând tăierea scurtă, și prin gestionarea densităților de plantare adaptate la terasele tradiționale.

Păstrând tradiția recoltării manuale a strugurilor, viticultorii-vinificatori contribuie la menținerea originalității și a caracteristicilor acestei plantații viticole amplasate pe terase.

Asociind cunoașterea aprofundată a tehnicilor de producție, condițiile optime de coacere a strugurilor și cerințele tradiționale privind adecvarea vinurilor pentru transport, vinurile roșii „Bandol" au o structură care le permite să fie supuse elevajului pe o perioadă lungă de timp, în recipiente de lemn și, prin urmare, au un potențial ridicat de învechire.

Având în vedere condițiile optime ale acestui amfiteatru viticol vast, care au permis dezvoltarea cunoștințelor în cadrul unei comunități de producători și de consumatori, a fost firesc ca aceste cunoștințe să fie aplicate producției și punerii în valoare a vinurilor roze și albe, care, deși au o importanță istorică mai redusă decât vinurile roșii, se bucură de un renume din ce în ce mai mare.

Practicile utilizate pentru producerea vinurilor roșii din struguri din soiul Mourvèdre N proveniți de la plante de viță-de-vie cu vârsta de cel puțin 8 ani permit adăugarea acestui soi la vinurile roze; acest soi le va conferi o bună parte din identitate.

Rigoarea și procesul tehnic utilizate pentru obținerea vinurilor roșii se aplică, în mod evident, și soiurilor albe; ele conferă vinurilor albe „Bandol" o structură și un echilibru care le permit, de asemenea, să fie învechite conform procedeelor tipice din Provence.

În 2010 notorietatea vinurilor Bandol a fost incontestabilă pentru toate produsele, reputația vinurilor roze și albe ajungând la nivelul reputației vinurilor roșii. Dat fiind că o mare parte a pieței se află în afara granițelor naționale și la export, această denumire de origine controlată permite o valorificare satisfăcătoare a producției.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Etichetarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor cu denumirea de origine controlată poate figura denumirea unei unități geografice mai restrânse, cu condiția să fie vorba despre un loc înscris în cadastru, care figurează în declarația de recoltă.

Denumirea locului înscris în cadastru este menționată imediat după denumirea exploatației sau a mărcii.

Utilizarea denumirii soiului este permisă numai în același câmp vizual cu toate

mențiunile obligatorii. Dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea soiului nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată.

Link către caietul de sarcini al produsului

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