C/2025/4233

30.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4233)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM02

Dátum oznámenia: 12.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Bandol“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

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 [Ministerstvo poľnohospodárstva, výživy, rybárstva, vidieka a územného plánovania, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodársku, agropotravinársku a pozemkovú politiku, Úrad pre vína a iné nápoje]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Tieto zmeny sa nepovažujú za zmeny na úrovni Únie v zmysle článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Konkrétne:

a) zmenami sa nemení názov označenia ani používanie názvu, ani sa nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Odrodová skladba*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Bandol“ sa mení bod V „Odrodová skladba“ s cieľom doplniť:

— muštové odrody Mourvaison N, Counoise N, Xinomavro N, Calabrese N a Agiorgitiko N na výrobu červených a ružových vín,

— muštové odrody Grenache B, Carignan B, Terret B a Assyrtiko B na výrobu bielych vín.

Tieto odrody sa do špecifikácie výrobku dopĺňajú ako odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy. Tieto odrody sa vyznačujú lepšou suchovzdornosťou v kontexte globálneho otepľovania a pri ich používaní nedochádza k zmene organoleptického profilu vín s označením. Tieto odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy môžu predstavovať maximálne 5 % odrodovej skladby podnikov a 10 % kupáží.

Tieto odrody sa dopĺňajú do zoznamu muštových odrôd v jednotnom dokumente.

2. *Pravidlá týkajúce sa podielov zloženia odrodovej skladby podniku*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Bandol“ sa mení bod V „Odrodová skladba“ s cieľom prispôsobiť pravidlá týkajúce sa podielov zloženia odrodovej skladby podniku.

— V prípade bielych vín: hlavná odroda „Clairette B“ predstavuje minimálne 30 % (namiesto 50 %) až maximálne 95 % použitého hrozna. Podiel doplnkových odrôd Marsanne B, Sauvignon B a Semillon B zostáva bez zmeny na úrovni najviac 10 % a maximálny podiel odrody Vermentino B sa zvýšil z 10 na 20 %.

— Pravidlá v prípade červených a ružových vín zostávajú v špecifikácii výrobku nezmenené.

— V prípade všetkých troch farieb vína: pravidlá týkajúce sa podielov zloženia odrodovej skladby podniku sa nevzťahujú na malé podniky s rozlohou menšou ako 1,5 hektára.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Hustota výsadby*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Bandol“ sa mení bod VI „Obhospodarovanie vinohradu – 1. Spôsoby vedenia“ s cieľom aktualizovať pravidlá týkajúce sa hustoty tak, aby odrážali realitu vinohradov v oblasti označenia pôvodu, a zohľadniť vinič vysadený na terasovitých pozemkoch.

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 440 krov na hektár namiesto 5 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami nesmie byť menšia ako 0,8 m. Každý ker má k dispozícii maximálnu plochu 2,25 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami.

V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch má každý ker maximálnu plochu 2,25 m^2 vypočítanú vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialeností medzi krami. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,7 m.

V prípade tohto viniča vzdialenosť medzi hrebeňom svahu a prvým radom najvyššie položeného pozemku, ako aj medzi úpätím svahu alebo múrika a prvým radom najnižšie položeného pozemku môže byť maximálne 2,5 m.

Tieto ustanovenia boli zahrnuté aj do bodu „Vinárske výrobné postupy“ v jednotnom dokumente.

4. *Pravidlá rezu*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Bandol“ sa mení bod VI „Obhospodarovanie vinohradu – 1. Spôsoby vedenia“ s cieľom aktualizovať pravidlá rezu a umožniť Guyotov rez pri odrodách Syrah N a Sauvignon B.

Tieto ustanovenia boli zahrnuté aj do bodu „Vinárske výrobné postupy“ v jednotnom dokumente.

5. *Označovanie*

V kapitole I špecifikácie výrobku s CHOP „Bandol“ sa mení bod XII „Pravidlá prezentácie a označovania“ s cieľom stanoviť podmienky označovania názvov odrôd.

Názov odrody možno zobraziť výlučne v tom istom zornom poli ako všetky povinné informácie. Názov odrody musí byť uvedený písmom, ktoré nemôže byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Tieto pravidlá označovania sú stanovené v jednotnom dokumente v bode „Dodatočné podmienky – označovanie“.

6. *Odkazy na kontrolný orgán*

Kapitola III špecifikácie výrobku článok II „Odkaz na kontrolný orgán“ sa aktualizuje s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou výrobku sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený kontrolným orgánom INAO.

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Bandol

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Analytický opis výrobkov*

STRUČNÝ OPIS

Vína s označením „Bandol“ sú tiché červené, ružové alebo biele vína.

Biele a ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %.

Červené vína majú pri plnení do fliaš maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,4 gramu na liter.

Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne: Biele a ružové vína – 3 g/l

Červené vína s prirodzeným obsahom alkoholu maximálne 14 obj. % – 3 g/l

Červené vína s prirodzeným obsahom alkoholu minimálne 14 obj. % – 4 g/l

Tieto vína spĺňajú analytické kritériá stanovené predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

— Minimálna celková kyslosť –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *Opis organoleptických vlastností výrobkov*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína sú vyzreté vína, ktoré sú vyrobené z plodov viniča staršieho ako sedem rokov s nízkym výnosom a ktoré sa začínajú rozvíjať počas 18 mesiacov najčastejšie vo veľkých drevených sudoch (tzv. foudres). Odroda Mourvèdre N, ktorá musí tvoriť aspoň 50 % zmesi, im dodáva charakteristické vlastnosti: sú to silné, robustné vína bohaté na triesloviny a vhodné na dlhé skladovanie.

Ružové vína nadobúdajú čoraz väčší význam. Vyrábajú sa priamym lisovaním, krátkou macerációu alebo metódou Saignée („krvácanie“) a majú bledoružovú farbu. Odroda Mourvèdre N, ktorá musí tvoriť časť zmesi (minimálne 20 %, často 30 % až 40 %), dodáva týmto vínam špecifickú štruktúru. Keďže v porovnaní s inými provensálskymi ružovými vínami je bohatšia na triesloviny, vyžaduje si o niečo dlhší čas na rozvinutie, ale umožňuje dlhšie skladovanie.

Biele vína vyrobené hlavne z odrody Clairette B (minimálne 50 %) majú svetlú, slamovožltú farbu s kvetinovými arómami. Menšia produkcia ako v prípade predchádzajúcich dvoch odrôd však prispieva k dobrému menu a vyrovnanosti chráneného označenia pôvodu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Pestovateľské postupy

— Hustota výsadby:

Minimálna hustota výsadby je 4 440 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami nesmie byť menšia ako 0,8 m. Každý ker má k dispozícii maximálnu plochu 2,25 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami.

V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch má každý ker maximálnu plochu 2,25 m² vypočítanú vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialeností medzi krami. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,7 m.

Ich vzdialenosť medzi hrebeňom svahu a prvým radom najvyššie položeného pozemku, ako aj medzi úpätím svahu alebo múrika a prvým radom najnižšie položeného pozemku môže byť maximálne 2,5 m.

— Pravidlá rezu

— Vinič je vedený krátkym rezom (vedenie Gobelet alebo kordón Royat) s najviac ôsmimi očkami na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká.

— Odrody Syrah N a Sauvignon B sa môžu viesť jednoduchým Guyotovým rezom najviac s ôsmimi očkami na ker.

— Vinič starší ako 30 rokov sa môže viesť s najviac 12 očkami na ker.

— Rez viniča sa vykonáva pred 1. májom.

— Vína sa vyrábajú z ručne zozbieraného hrozna. Hrozno sa na miesto výroby vína prepravuje v strapcoch.

— Zavlažovanie:

Počas vegetačného obdobia viniča možno povoliť zavlažovanie odchylne v súlade s ustanoveniami článku D. 645-5 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu len v prípade pretrvávajúceho sucha, pokiaľ by tento stav narúšal zdravý fyziologický vývoj viniča a optimálne dozrievanie hrozna.

Osobitný enologický postup

— Akékoľvek tepelné spracovanie zozberaného hrozna pri teplote vyššej ako 40 °C je zakázané.

— Používanie kúskov dreva je zakázané.

— Používanie enologického aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiaceho mladého vína po lisovaní; jeho používanie je obmedzené na 10 obj. % ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a v maximálnej koncentrácii 60 gramov na hektoliter.

— Akékoľvek postupy obohacovania sú zakázané.

— Je zakázané používať kontinuálne vinifikátory, kontinuálne lisy, odstredivé odstopkovače a závitovkové cediče s priemerom menším ako 750 mm, ako aj piestové výtlačné čerpadlá.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

40 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Všetky fázy výroby (zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín) sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti na území týchto obcí departementu Var podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Zemepisná oblasť je vymedzená na území ôsmich obcí departementu Var. Rozprestiera sa uprostred rozľahlého amfiteátra pozostávajúceho z mnohých reliéfov vzniknutých pôsobením erózie a tektonických javov, ktoré ovplyvnili tvorbu sedimentárnych, vápencových a útesových útvarov, ktoré sa takto dostali na povrch. Amfiteáter vytvára pahorkatú krajinu uzavretú zo severu a otvorenú k Stredozemného moru cez Bandolský záliv.

Táto topografia vytvára špecifické stredomorské podnebie chránené pred mistrálom, studeným vetrom prichádzajúcim zo severu typickým pre Provensálsko, a viedla k vzniku kopcov a úpätí s priemerným slnečným svitom 3 000 hodín a ročným úhrnom zrážok 650 milimetrov. Tieto už aj tak priaznivé klimatické podmienky dopĺňa zmierňujúci účinok toho, že oblasť je otvorená smerom k Stredozemnému moru, čo tlmí letné horúčavy a prináša miernu nočnú vlhkosť. Tým vznikajú podmienky pre optimálnu zrelosť hrozna, najmä z odrody Mourvèdre N, ktorá umožňuje výrobu tak červených vín vhodných na dlhé skladovanie a podporuje vyzrievanie v drevených sudoch, ako aj charakteristických ružových vín, ale aj z odrody Clairette B, ktorá umožňuje výrobu ľahkých a štruktúrovaných bielych vín.

Prevažujú tu plytké, belavé pôdy s nízkym obsahom organickej hmoty, ktoré sú niekedy bohaté na kremičité prvky, vždy veľmi kamenisté, dobre odvodnené, čím sa zabezpečuje optimálna cirkulácia vody.

Krajina sformovaná najmä pestovaním viniča a olivovníkov je výsledkom vytrvalosti generácií poľnohospodárov, ktorí v priebehu storočí dokázali optimalizovať zaberanie kopcov a úpätí a zároveň zachovať ochrannú vegetačnú pokrývku terénu. Aby zachovali pôdu a zbavili ju kameňov, postavili nespočetné múriky zo suchého kameňa a vytvorili tak „restanques“, charakteristický prvok tejto krajiny.

8.2. *Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

V štvrtom storočí pred naším letopočtom sa vylodili Feničania na chránených brehoch oblasti, ktorá sa stala ich kolóniou „Terroeis“, a v amforách sem priniesli kultúru viniča a vína. V období Rímskej ríše sa kolónia „Terroeis“ premenovala na „Torrentum“ (medzi obcami Saint-Cyr a Bandol). Mnohé z dnešných vinohradníckych usadlostí nesú stopu po starobylých rímskych „villae“ bohatých na archeologické náleziská (pece na vypaľovanie amfor, vínny lis…), ktoré potvrdzujú organizovanú vinohradnícku činnosť.

Od tohto okamihu sa v mnohých svedectvách a písomnostiach potvrdzuje trvalé pestovanie viniča a dobrá povesť vyrobených vín, od vyhlášok upravujúcich obeh hrozna a vín (1363) až po výnimky z obmedzení výsadby udelené po zohľadnení charakteru pôdy a kvality vyrobených vín (1731), ako aj architektúry a označení miestnych názvov (Le Vigneret, la Mourvèdriére atď.).

Možno citovať najmä Tolozana, ktorý prepája krajinu a pestovanie viniča vo svojom diele *Œnologie de la Basse Provence en 1827*: „Vinohradnícka oblasť Bandol sa začína na úpätí pohoria Cuges a pokračuje na juh až po okraj Bandolského zálivu v dĺžke približne dvanásť kilometrov. Toto údolie tvorí dvojitý rad kopcov, ktoré sa rozvetvujú na západ a ohraničujú veľkú nížinu Saint-Cyr, ktorej mierny svah sa zvažuje k pláži Lecqueského zálivu… Na svahoch, ako aj kopcoch je vysadený vinič.“ Autor dopĺňa dôkazy o jednote sektora: „v oblasti prevláda odroda Mourvèdre, ktorá tvorí základ vín z oblasti Bandol. Hrozno má sýtomodrú farbu“.

V priebehu času sa zachovali tieto vína považované za archívne vína, ktoré počas vyzrievania získavajú na kvalite, najmä pri dlhých plavbách na mori. Vďaka chránenému Bandolskému zálivu totiž obeh vín vyrobených v tejto zemepisnej oblasti historicky zabezpečovali lode, ktoré zostávali v kotvisku na mori a nakladali sudy vína, na ktorých bolo vypálené písmeno B.

V diele La géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d’Orange, du Comté de Nice z roku 1787 (diel I, strana 280) sa píše:

„Pôda v oblasti Bandol je veľmi suchá a kamenistá. V rámci terroir sa vyrába najmä červené víno vysokej kvality, ktoré je veľmi žiadané na ostrovoch.“ Bandolský prístav bol najbezpečnejší a najvhodnejší prístav v provincii.“

Samotné mesto, ktoré bolo prístavom nalodenia a odbytiskom vín z oblasti Bandol, spomínali debnári. Rokovanie mestskej rady z roku 1818 potvrdzuje, že cez Bandolský prístav sa prepravilo viac ako 6 000 hektolitrov vína do Talianska, severnej Európy a Ameriky. Na konci druhého Francúzskeho cisárstva sa v oblasti Bandol vyrobilo viac ako 80 000 sudov ročne určených na skladovanie a prepravu približne 160 000 hektolitrov vína.

Okrem samotných výrobcov sa tak potvrdzuje ľudské spoločenstvo, ktoré sa živí výrobou vín.

Táto vinohradnícka oblasť neunikla kríze spôsobenej fyloxérou, ale vďaka jej histórii, dobrej povesti a tomuto silnému spoločenstvu bola možná rýchla obnova a zachovanie pôvodných postupov výsadby na terasovitých pozemkoch s prispôsobeným systémom vedenia viniča a hustotou výsadby, zachovanie tradičných odrôd viniča s prevahou odrody Mourvèdre N, ktorú dopĺňajú najmä odrody Grenache N a Cinsaut N na výrobu červených a ružových vín a odrody Clairette B, Bourboulenc B a Ugni blanc B na výrobu bielych vín.

Toto spoločenstvo tak zachovalo históriu, potvrdilo svoje know-how a zvýraznilo dobrú povesť a kvalitu vín z oblasti Bandol, ktorým sa 11. novembra 1941 priznalo chránené označenie pôvodu.

Vinohradnícka oblasť Bandol v roku 2009 zaberala plochu 1 580 hektárov s priemerným ročným objemom výroby 50 000 hektolitrov vína, pričom je rozdelená medzi tri vinárske družstvá a 54 usadlostí. Červené vína sú vyzreté vína, ktoré sú vyrobené s nízkym výnosom (maximálne 40 hektolitrov na hektár) viniča staršieho ako sedem rokov a ktoré sa začínajú rozvíjať počas 18 mesiacov najčastejšie vo veľkých drevených sudoch (tzv. foudres). Odroda Mourvèdre N, ktorá musí tvoriť aspoň 50 % zmesi, im dodáva charakteristické vlastnosti: sú to silné, robustné vína bohaté na triesloviny a vhodné na dlhé skladovanie.

8.3. *Príčinné vzťahy*

Kombinácia stredomorského podnebia s morským vplyvom, topografie v tvare kotla otvoreného smerom k moru, ktorý chráni pred prvkami severného vplyvu (vietor a teplota), a ílovito-vápencovej, veľmi kamenistej pôdy vytvorila v tejto zemepisnej oblasti súbor pôdnych a klimatických vlastností, ktoré poskytujú celej vinohradníckej oblasti s označením „Bandol“ optimálne podmienky a odrode Mourvèdre N, neskorej modrej odrode, jedinečnú ekologickú niku, vďaka čomu dosahuje optimálnu zrelosť, ktorá zaručuje osobitosť a vyváženosť vín.

Táto osobitná súvislosť medzi prírodným prostredím a vlastnosťami a kvalitou vyrobených vín sa zdôraznila už v roku 1787.

„Obzvlášť mierne a chránené podnebie oblasti Bandol a susednej oblasti, vápencovo-ílovité podložie s vysokým obsahom uhličitanu vápenatého, intenzívny odraz slnečných lúčov na svahoch, ktoré sú chránené pred silnými zimnými mrazmi vďaka blízkosti mora a vysokej koncentrácii soli a jódu rozptýlených v ovzduší tohto mimoriadne priaznivého podnebia, prispievajú k tomu, že z tohto terroir pochádzajú slávne výrobky, ktoré provensálski básnici opisovali ako slnko vo fľaši.“ (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*, ACHARD M., 1787, citované v diele J. M. Marchandiaua *Gens et Vins du Bandol* – 1991.)

Tradične vymedzená pozemková oblasť sa klasifikuje ako „tradične chudobné pôdy, ktoré dlhodobo vytvárajú dobrú povesť vín s označením Bandol“, pričom sa vylučujú „úrodné a náplavové pôdy v údoliach, veľmi úrodné naplaveniny na úbočiach svahov, borovicové lesy a zalesnené oblasti“.

Toto vymedzenie umožňuje optimálne riadenie výsadby, kontrolu sily a potenciálu výroby, ktoré sa premietajú v postupoch nízkych výnosov z krátkych rezov a v riadení hustoty výsadby prispôsobenej „*restanques*“.

Výrobcovia vína s označením „Bandol“ ostali verní tradícii ručného zberu, čím prispievajú k zachovaniu pôvodného charakteru a vlastností tejto vinohradníckej oblasti tvorenej „*restanques*“.

Červené vína s označením „Bandol“, v ktorých sa spája kontrola výroby, optimálne podmienky zrelosti a historické požiadavky na spôsobilosť na prepravu, majú štruktúru, ktorá im umožňuje dlhé vyzrievanie v drevených sudoch, a teda majú dobrú schopnosť vyzrievania.

Vďaka optimálnym podmienkam tohto rozľahlého amfiteátra na pestovanie hrozna, ktoré umožnili rozvoj know-how v rámci spoločenstva výrobcov a spotrebiteľov, bolo prirodzené, že sa toto know-how uplatnilo na výrobu a zhodnotenie ružových a bielych vín, ktoré síce majú v porovnaní s červenými vínami menej slávnu históriu, ich dobrá povesť však neustále narastá.

Postupy výroby červených vín z odrody Mourvèdre N z viniča staršieho ako osem rokov totiž umožňujú prínos tejto odrody v ružových vínach, čo z veľkej časti prispieva k ich jedinečnosti.

Uvedené prísne pravidlá a technické postupy na získanie červených vín sa samozrejme uplatňujú na biele odrody, vďaka čomu biele vína s označením „Bandol“ získavajú štruktúru a vyváženosť, ktorá im rovnako umožňuje charakteristické vyzrievanie v Provensálsku.

V roku 2010 bola dobrá povesť vín s označením „Bandol“ počas celej výroby nepopierateľná, pričom ružové a biele vína sa vyrovnali dobrej povesti červených vín. Vďaka tomu, že vína s týmto chráneným označením pôvodu sa z veľkej časti predávajú na zahraničnom trhu a vyvážajú, je ich výroba dobre zhodnotená.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že ide o miestny názov zapísaný v katastri a figuruje v hlásení o úrode.

Miestny názov zapísaný v katastri je vytlačený hneď za názvom podniku alebo ochrannej známky.

Zobrazenie názvu odrody je povolené výlučne v tom istom zornom poli ako všetky povinné informácie.

Názov odrody musí byť uvedený písmom, ktoré nemôže byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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