C/2025/4233

30.7.2025

**Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/4233)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Bandol“**

**PDO-FR-A0485-AM02**

**Datum sporočila: 12.5.2025**

1. **Ime proizvoda**

„Bandol“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

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 (ministrstvo za kmetijstvo, prehrano, ribištvo, podeželje in načrtovanje rabe zemljišč, generalni direktorat za kmetijstvo, agroživilski sektor in regionalno politiko, urad za vina in druge pijače)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Te spremembe se ne štejejo za spremembe na ravni Unije v smislu člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143. Natančneje:

(a) ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena ali proizvodov ali kategorij proizvodov, označenih z geografsko označbo;

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) ne pomenijo tveganja izničenja povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

(c) ne vključujejo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sorte vinske trte*

Poglavje I specifikacije proizvoda za ZOP „Bandol“ je v točki V Trsni izbor spremenjeno tako, da se dodajo:

— sorte vinske trte mourvaison N, counoise N, xinomavro N, calabrese N in agiorgitiko N za proizvodnjo rdečih in rosé vin,

— sorte vinske trte grenache B, carignan B, terret B in assyrtiko B za proizvodnjo belih vin.

Te sorte so bile vključene v specifikacijo proizvoda, ker so prilagoditveno obetavne. V kontekstu globalnega segrevanja te sorte omogočajo večjo odpornost proti suši, ne da bi spremenile organoleptični profil vin z označbo. Kot prilagoditveno obetavne sorte lahko predstavljajo do 5 % sortnega sestava v kmetijskih gospodarstvih in do 10 % v zvrsteh.

Te sorte vinske trte se dodajo na seznam sort vinske trte v enotnem dokumentu.

2. *Pravila o deležu sort vinske trte na kmetijskem gospodarstvu*

V poglavju I specifikacije proizvoda za ZOP „Bandol“ je spremenjena točka V Trsni izbor, da se prilagodijo pravila o deležu sort vinske trte na kmetijskem gospodarstvu.

— Pri belih vinih glavna sorta clairette B predstavlja najmanj 30 % namesto 50 % in največ 95 % uporabljenega grozdja. Delež stranskih sort marsanne B, sauvignon B in semillon B še vedno ni večji od 10 %, največji delež sorte vermentino B pa se je z 10 % povečal na 20 %.

— Pravila za rdeča in rosé vina v specifikaciji proizvoda ostanejo nespremenjena.

— Pri treh barvah vina pravila o deležu sort vinske trte na kmetijskem gospodarstvu ne veljajo za mala kmetijska gospodarstva z manj kot 1,5 hektarja.

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

3. *Gostota zasaditve*

V poglavju I specifikacije proizvoda za ZOP „Bandol“ se spremeni točka VI Vzgoja vinograda – 1. Gojitvena metoda, in sicer zaradi posodobitve pravil o gostoti, da bodo odražala dejansko stanje vinogradov iz označbe in upoštevala vinske trte, zasajene na terasah.

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 440 trsov na hektar namesto 5 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razdalja med trsi pa ne sme biti manjša od 0,80 metra. Vsak trs ima na voljo največ 2,25 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi.

Pri trtah, zasajenih na terasah, ima vsak trs na voljo največ 2,25 kvadratnega metra površine, ki se izračuna tako, da se razdalje med vrstami pomnožijo z razdaljo med trsi. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razdalja med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjša od 0,70 metra.

Pri teh trtah je lahko največja razdalja med vrhom strmine in prvo vrsto zgornje terase ter dnom strmine ali zidca in prvo vrsto spodnje terase 2,5 metra.

Te določbe so vnesene v točko enotnega dokumenta Enološki postopki.

4. *Pravila rezi*

V poglavju I specifikacije proizvoda za ZOP „Bandol“ se spremeni točka VI Vzgoja vinograda – 1. Gojitvena metoda, in sicer zaradi posodobitve pravil rezi ter da se omogoči rez guyot pri sortah syrah N in sauvignon B.

Te določbe so vnesene v točko enotnega dokumenta Enološki postopki.

5. *Označevanje*

V poglavju I specifikacije proizvoda za ZOP „Bandol“ je spremenjena točka XII Pravila o predstavitvi in označevanju, da se določijo pogoji označevanja za imena sort.

Ime sorte je lahko navedeno samo v istem vidnem polju kot vse obvezne informacije. Velikost črk za navedbo imena sorte niti po višini niti po širini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla.

Ta pravila o označevanju so določena v točki enotnega dokumenta Dodatni pogoji – označevanje.

6. *Podatki o nadzornem organu*

V poglavju III specifikacije proizvoda je oddelek II Podatki o nadzornem organu posodobljen tako, da podrobneje določa, da nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil nacionalni inštitut za poreklo in kakovost INAO.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Bandol

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Analitski opis proizvodov*

KRATEK OPIS

Vina z označbo „Bandol“ so mirna vina, ki so lahko rdeča, rosé ali bela vina.

Bela in rosé vina imajo najmanj 11,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Najmanjši delež naravnega alkohola je 12 vol. %.

Rdeča vina ob polnjenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

Najvišja vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinih po vrenju je: 3 g/l za bela in rosé vina,

3 g/l za rdeča vina z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola in

4 g/l za rdeča vina z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola.

Vina ustrezajo analitskim merilom, ki jih določajo evropski predpisi.

***Splošne analitske lastnosti***

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

2. *Organoleptični opis proizvodov*

KRATEK OPIS

Rdeča vina so zorena vina, ki so proizvedena na podlagi majhnega donosa trt, starejših od sedem let, in ki se začnejo razvijati, ko 18 mesecev zorijo v sodu, najpogosteje *foudres*. Značilne lastnosti jim daje sorta mourvèdre N, katere delež v zvrsti je najmanj 50-odstoten: to so močna, dobro strukturirana, tanična in zelo obstojna vina.

Vina rosé dobivajo vse pomembnejše mesto. Pridobivajo se z neposrednim stiskanjem, kratko maceracijo ali iztokom samotoka (*saignée*) in imajo svetlo barvo šipka. Obvezno je prisotna sorta mourvèdre N (najmanj 20 %, pogosto 30–40 %), ki daje tem vinom posebno strukturo, ki je bolj tanična kot pri drugih provansalskih vinih rosé in potrebuje nekoliko več časa, da se razvije, vendar omogoča daljše shranjevanje.

Bela vina, ki se pridelujejo predvsem iz sorte clairette B (najmanj 50 %), imajo svetlo slamnato rumeno barvo in cvetlične arome. Čeprav se pridelujejo v manjšem obsegu kot predhodni vrsti, prispevajo k ugledu in uravnoteženosti kontrolirane označbe porekla.

***Splošne analitske lastnosti***

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

— Najnižja vsebnost skupnih kislin —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

***Pridelovalna praksa***

— Gostota zasaditve:

najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 440 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razdalja med trsi pa ne sme biti manjša od 0,80 metra. Vsak trs ima na voljo največ 2,25 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi.

Pri trtah, zasajenih na terasah, ima vsak trs na voljo največ 2,25 kvadratnega metra površine, ki se izračuna tako, da se razdalje med vrstami pomnožijo z razdaljo med trsi. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razdalja med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjša od 0,70 metra.

Pri teh trtah je lahko razdalja med vrhom pobočja (ali suhega zidu) in prvo vrsto zgornje terase ter med vznožjem pobočja in prvo vrsto spodnje terase največ 2,5 metra.

— Pravila rezi:

— Trte se obrezujejo s kratko rezjo (kotlasta ali kordonska oblika royat) z največ osmimi očesi na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi.

— Sorti syrah N in sauvignon B se lahko obrezujeta z rezjo na guyot z največ osmimi očesi na trs.

— Trte, starejše od 30 let, se lahko obrezujejo z največ 12 očesi na trs....

— Rez se opravi pred 1. majem.

— Vina so pridelana iz ročno potrganega grozdja. Do kraja vinifikacije se pripeljejo celi grozdi.

— Namakanje:

v rastni dobi vinske trte je z odstopanjem v skladu z določbami člena D. 645-5 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu namakanje dovoljeno samo ob dolgotrajni suši, ki ovira ustrezen fiziološki razvoj vinske trte in pravilno zorenje grozdja.

***Posebni enološki postopki***

— Toplotna obdelava potrganega grozdja nad 40 °C je prepovedana.

— Prepovedana je uporaba lesenih trsk.

— Pri obdelavi vin rosé je uporaba oglja za enološko uporabo dovoljena za prešana mošt in mlado vino, ki je še v vrenju, v mejah 10 % količine vina rosé, ki jo proizvajalec vina proizvede v zadevni trgatvi, največji odmerek pa je 60 gramov na hektoliter.

— Postopki obogatitve so prepovedani.

— Uporaba kontinuiranih vinifikatorjev, kontinuiranih stiskalnic, centrifugalnih pecljalnikov, vijačenih odcejalnikov premera manj kot 750 milimetrov in batnih črpalnih drozgalnikov je prepovedana.

Poleg teh določb za enološke postopke veljajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2 *Največji donosi*

40 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Vse faze proizvodnje (trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vin) potekajo na geografskem območju, in sicer na ozemlju naslednjih občin departmaja Var na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2020: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer in Saint-Cyr-sur-Mer.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi*

Geografsko območje je razmejeno na osem občin departmaja Var. Umeščeno je na sredino ogromnega amfiteatra, ki ga sestavlja več reliefnih tvorb, nastalih z erozijo in tektonskimi premiki apnenčastih usedlin, iz katerih so se na površje dvignili grebeni, pri čemer ta amfiteater ustvarja gričevnato pokrajino, ki je na severu zaprta, prek zaliva Bandol pa se odpira proti Sredozemskemu morju.

Ta izoblikovanost površja prinaša posebno sredozemsko podnebje, zaščiteno pred mistralom, hladnim severnim vetrom, ki piha v Provansi, ter na gričih in ob vznožjih gričev ustvarja razmere, za katere sta značilni povprečna osončenost 3 000 ur in letna količina padavin 650 milimetrov. Poleg teh že tako ugodnih podnebnih razmer tudi blažilni učinek odprtosti proti Sredozemskemu morju, ki zmanjšuje poletno pripeko in ponoči ohranja nekaj vlage, tako ustvarja optimalne razmere za zorenje grozdja, zlasti za sorto mourvèdre N, iz katere se pridelujejo rdeča vina, ki so obstojna in primerna za zorenje v lesu, kot tudi značilna vina rosé, pa tudi za sorto clairette B, iz katere se pridelujejo prefinjena in strukturirana bela vina.

Najznačilnejša tla so plitva, belkasta, z nizko vsebnostjo organskih snovi, včasih bogata s silikatnimi elementi, vedno z veliko kamenja in dobro odcedna, kar omogoča optimalno kroženje vode.

Pokrajina, ki jo oblikujejo zlasti vinogradi in oljčni nasadi, je rezultat vztrajnosti rodov pridelovalcev, ki so skozi stoletja znali izkoristiti zemljišča na gričih in ob njihovem vznožju, hkrati pa so ohranili zaščitno rastlinsko odejo na pobočjih. Da bi zadržali prst in z zemljišč odstranili kamenje, so zgradili brezštevilne suhe kamnite zidove in tako ustvarili terase (*restanques*), ki so značilne za to pokrajino.

8.2 *Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi*

V 4. stoletju pred našim štetjem so se Fokajci izkrcali na zavetnih obalah poznejše kolonije Terroeis in s seboj v amforah prinesli kulturo gojenja trte in pridelave vina. V času rimskega imperija je Terroeis postala Torrentum (med občinama Saint-Cyr in Bandol). Na številnih vinogradniških posestvih so še danes vidne sledi, ki so jih pustile nekdanje rimske *villae*, bogate z arheološkimi ostanki (žgalne peči za amfore, stiskalnice za vino itd.), ki pričajo o organizirani vinogradniški dejavnosti.

Vse od takrat o gojenju vinske trte in slovesu pridelanih vin pričajo številni ustni in pisni viri, od odlokov, ki so urejali promet z grozdjem in vini (leta 1363), do izjem od prepovedi zasaditev, odobrenih ob upoštevanju narave zemljišč in kakovosti pridelanih vin (leta 1731), ali arhitekture in krajevnih imen (Le Vigneret, Mourvèdriére itd.).

Zlasti velja omeniti Tolozana, ki je to pokrajino povezal z gojenjem trte v svoji študiji z naslovom Enologija Spodnje Provanse iz leta 1827: „Vinska regija Bandol sega od vznožja gorovja Cuges naravnost proti jugu in vse do zaliva Bandol, v skupni dolžini približno dvanajst kilometrov. To dolino sestavlja dvojno gričevje, ki se na zahodu razveji in obdaja veliko ravnino Saint-Cyr, njegova pobočja pa se položno spuščajo vse do obale zaliva Lecques. […] Bregovi in celo griči so zasajeni z vinsko trto.“ Avtor doda še naslednje, kar priča o enotnosti območja: „Sorta grozdja, ki prevladuje povsod in ki je glavna sestavina bandolskih vin, je mourvèdre, zelo temno rdeče grozdje.“

Skozi zgodovino so se ta vina ohranila kot starana vina, ki so bila sčasoma samo še boljša, zlasti med dolgimi prevozi po morju. Znano je namreč, da je v zavetnem zalivu Bandol promet z vini, pridelanimi na tem geografskem območju, potekal s čolni, ki so se zasidrali pred obalo in natovorili sode z vinom, ki so bili z vročim žigom označeni s črko „B“.

V geografiji Provanse, grofije Venaissin, kneževine Orange in grofije Nice, ki je izšla leta 1787 (zvezek I, stran 280), je zapisano:

„Tla v Bandolu so zelo suha in kamnita. Glavni pridelek na tem območju je vrhunsko rdeče vino, najbolj iskano za Antile. Pristanišče Bandol naj bi bilo od vseh v Provansi najvarnejše in najpripravnejše.“

Mesto so kot pristanišče natovarjanja in trgovanja z vini iz Bandola omenjali tudi sodarji. Sklep mestnega sveta iz leta 1818 izpričuje, da je več kot 6 000 hektolitrov vina prek pristanišča Bandol odpotovalo v Italijo, na sever Evrope in v Ameriko. Ob koncu drugega francoskega cesarstva so v Bandolu letno proizvedli kar 80 000 sodov, namenjenih za skladiščenje in prevoz približno 160 000 hektolitrov!

To potrjuje, da je poleg samih pridelovalcev od pridelave in za pridelavo vina živela cela skupnost.

To vinorodno območje se ni izognilo epidemiji trtne uši, vendar jo je zaradi svoje zgodovine, slovesa in močne skupnosti lahko hitro premagalo ter ohranilo tradicionalne terasaste zasaditve s prilagojeno gojitveno obliko in gostoto zasaditve, ohranile pa so se tudi običajne sorte, med katerimi prevladuje mourvèdre N, ki se ji dodajajo zlasti sorti grenache N in cinsaut N za pridelavo rdečih in rosé vin ter sorte clairette B, bourboulenc B in ugni blanc B za pridelavo belih vin.

Ta skupnost je tako ohranila zgodovinsko stanje, potrdila svoje znanje in izkušnje ter utrdila sloves in kakovost vin Bandol, ki so pod kontrolirano označbo porekla priznana od 11. novembra 1941.

Vinorodno območje Bandol je leta 2009 obsegalo 1 580 hektarjev, na katerih so na leto v povprečju pridelali 50 000 hektolitrov vina, in sicer v treh zadrugah in na 54 posestvih. Rdeča vina so zorena vina, ki so proizvedena na podlagi majhnega donosa (največ 40 hektolitrov na hektar) trt, starejših od sedem let, in ki se začnejo razvijati, ko 18 mesecev zorijo v sodu, najpogosteje *foudres*. Značilne lastnosti jim daje sorta mourvèdre N, katere delež v zvrsti je najmanj 50-odstoten: to so močna, dobro strukturirana, tanična in zelo obstojna vina.

8.3 *Vzročna medsebojna povezava*

To geografsko območje ima zaradi sredozemskega podnebja z vplivom morja, topografije v obliki krnice, ki je odprta proti morju in ščiti pred severnimi vplivi (veter in temperatura), ter glinasto-apnenčastih tal z veliko kamenja talno-podnebne značilnosti, ki na celotnemu vinorodnemu območju za pridelavo vina „Bandol“ ustvarjajo optimalne razmere, za rdečo pozno sorto mourvèdre N pa idealno ekološko nišo, ki ji omogoča, da doseže optimalno zrelost, ki vinom daje edinstvenost in uravnoteženost.

Ta posebna povezava med naravnim okoljem ter značilnostmi in kakovostjo proizvedenih vin je bila poudarjena že leta 1787.

„Zaradi podnebja, ki je v Bandolu in neposredni sosednji regiji še posebno milo in zaščiteno pred drugimi vplivi, apnenčasto-ilovnatega podtalja z velikim deležem kalcijevega karbonata, intenzivnega odbijanja sončnih žarkov na gričih, ki jih neposredna bližina morja ščiti pred ostrimi zimskimi zmrzalmi zaradi soli in joda, razpršenih v vlažnem zraku na tem privilegiranem območju, so vina s tega območja izvrsten proizvod, ki so ga novoprovansalski pesniki opevali kot sonce, ujeto v steklenici.“ (Geografija Provanse in grofije Venaissin, ACHARD M., 1787, citat J. M. Marchandiauja v delu „Ljudje in vina Bandola“ iz leta 1991.)

Razmejeno območje parcel tradicionalno zajema „značilna revna zemljišča, na katerih se je že davno uveljavil sloves vin iz Bandola“, pri čemer so izključena „rodovitna in naplavinska tla v dolinah, preveč rodovitne naplavine ob vznožjih gričev, borovi gozdovi in gozdna območja“.

Ta razmejitev omogoča optimalno vzgojo rastlin ter uravnavanje bujnosti in rodnosti, ki se kaže v praksah malih donosov z uporabo kratke rezi in upravljanjem gostote zasaditve, prilagojene značilnim terasam (*restanques*).

Z ohranjanjem tradicionalne ročne trgatve vinogradniki, ki pridelujejo vino „Bandol“, prispevajo k ohranjanju izvirnosti in značilnosti tega terasastega vinorodnega območja.

Rdeča vina „Bandol“, v katerih se prepletajo spretnosti pridelave, optimalne razmere za zorenje in zgodovinske zahteve po primernosti za prevoz, imajo strukturo, ki jim omogoča dolgo zorenje v lesu, in so tako zelo primerna za staranje.

Ker so optimalne razmere za vinogradništvo v tem ogromnem amfiteatru omogočile razvoj znanja in izkušenj v skupnosti proizvajalcev in potrošnikov, je bilo samo po sebi umevno, da so z uporabo tega znanja začeli proizvajati in ceniti bela in rosé vina, ki so sicer manj zaznamovala zgodovino kot rdeča vina, a so kljub temu vse bolj znana.

Tradicionalna pridelava rdečih vin iz grozdja sorte mourvèdre N, pridelanega na trtah, starih najmanj osem let, namreč omogoča, da se ta sorta uporabi v vinih rosé in s tem prispeva dobršen del njihove identitete.

Ta doslednost in tehnika, ki se zahtevata za proizvodnjo rdečih vin, se seveda uporabljata tudi pri belih sortah, kar daje belim vinom „Bandol“ strukturo in uravnoteženost, zato so primerna tudi za staranje, kar je značilnost vin iz Provanse.

Leta 2010 so bila vina „Bandol“ neizpodbitno poznana po celotni proizvodnji, rosé in bela vina pa so od takrat dosegla enak sloves kot rdeča vina. Velik del proizvodnje te kontrolirane označbe porekla se proda zunaj nacionalnih meja in izvozi, kar ji omogoča dobro dodano vrednost.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če gre za kraj, zaveden v katastru, in če je ta kraj naveden na prijavi pridelka.

Ime kraja, zavedenega v katastru, je napisano takoj za imenom kmetijskega gospodarstva ali trgovske znamke.

Ime sorte se lahko pojavi samo v istem vidnem polju kot vse obvezne informacije.

Velikost črk za navedbo imena sorte niti po višini niti po širini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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