

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 374/10)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Bandol”

PDO-FR-A0485-AM01

Datum obavijesti: 7. srpnja 2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Zemljopisno područje

U poglavlju I. specifikacije oznake „Bandol”, u odjeljku IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – mijenja se točka 1. – Zemljopisno područje – kako bi se uputilo na službeni zemljopisni šifarnik iz 2020. u kojem se navodi i utvrđuje popis općina po departmanima na nacionalnoj razini. Tom izmjenom teksta uvodi se upućivanje na zemljopisno područje iz verzije službenog zemljopisnog šifarnika koja je bila na snazi 2020., koji objavljuje INSEE, kao i pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja:

„1. Zemljopisno područje

Sve faze proizvodnje (berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina) odvijaju se na zemljopisnom području, odnosno području sljedećih općina departmana Var, na temelju službenog zemljopisnog šifarnika iz 2020.: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d’Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer i Saint-Cyr-sur-Mer.”

Ta je izmjena uključena u jedinstveni dokument u točki „Razgraničeno zemljopisno područje”.

2. Razgraničeno područje čestice

U poglavlju I. specifikacije oznake „Bandol”, u odjeljku IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – mijenja se točka 2. – Razgraničeno područje čestice – kako bi se dodali datumi na koje je nacionalno tijelo odobrilo čestice na kojima se može uzgajati grožđe koje se koristi za tu oznaku.

To pojašnjenje ne utječe na jedinstveni dokument.

3. Način uzgoja – Navodnjavanje

U poglavlju I. specifikacije oznake „Bandol”, odjeljak VI. – Način uzgoja vinove loze –dopunjuje se točkom 3. kako bi se odobrilo navodnjavanje.

Upotreba navodnjavanja dodaje se u jedinstveni dokument u točki „Enološki postupci”.

4. Datum kretanja vina između ovlaštenih skladišta

U poglavlju I. specifikacije oznake „Bandol”, u odjeljku IX. – Prerada, proizvodnja, dozrijevanje, pakiranje i skladištenje – mijenja se točka 5. podtočka (b) kako bi se izbrisali datumi kojima se definira razdoblje tijekom kojeg se vina ne smiju kretati između trgovaca i subjekata koji proizvode stavljaju na tržište, prije stavljanja vina u promet, kako bi se omogućilo kretanje vina između svih subjekata i uklonila svaka opasnost od nepoštenog tržišnog natjecanja.

To brisanje ne utječe na jedinstveni dokument.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

5. Prijelazne mjere

U poglavlju I. specifikacije oznake „Bandol” mijenja se odjeljak XI. – Prijelazne mjere – kako bi se izbrisale točke 1. i 3. koje se odnose na zastarjele prijelazne odredbe.

U točki 1. utvrđuju se udio sorte mourvèdre u vinskim sortama do berbe 2014. te udjeli sorti clairette i sauvignon do berbe 2011. Ta odredba ne utječe na jedinstveni dokument.

U točki 3. utvrđuje se 1. siječnja 2013. kao datum stupanja na snagu zabrane kombiniranih muljača. Brisanje tog datuma ne utječe na jedinstveni dokument, iako je ta zabrana predviđena u specifikaciji proizvoda u odjeljku IX., kao i u jedinstvenom dokumentu u točki „Posebni enološki postupci”.

6. Glavni elementi koje treba kontrolirati

Tablica u poglavlju III. specifikacije proizvoda ažurira se kako bi se navele točke specifikacije koje treba kontrolirati.

To ažuriranje ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv

Bandol

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

1. *Analitički opis proizvoda*

KRATAK OPIS

Vina s oznakom „Bandol” mirna su vina koja obuhvaćaju crna, bijela ili ružičasta vina.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih i ružičastih vina iznosi 11,5 %.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost crnih vina iznosi 12 %.

Crna vina u fazi pakiranja imaju najveći sadržaj jabučne kiseline od 0,4 grama po litri.

Nakon fermentacije udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) iznosi najviše:

— 3 g/l kod bijelih i ružičastih vina

— 3 g/l kod crnih vina čija prirodna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %

— 4 g/l kod crnih vina čija je prirodna volumna alkoholna jakost veća od 14 %

Analitički kriteriji tih vina u skladu su s europskim propisima.

Opća analitička svojstva

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Organoleptički opis proizvoda

KRATAK OPIS

Crna vina odležavaju i proizvode se od vinove loze starije od sedam godina koja daje niske prinose, a svoj razvoj započinju odležavanjem 18 mjeseci u drvenim posudama, najčešće bačvama. Sorta mourvèdre N, koja mora činiti najmanje 50 % u mješavini sorti, znatno pridonosi njihovim značajkama: riječ je o jakim i punim vinima s taninskom strukturom koja se dugo čuvaju.

Ružičasta vina postaju sve važnija. Proizvode se izravnim prešanjem, primjenom kratke maceracije ili metode „saignée” te su blijede boje šipka. Sorta mourvèdre N, koja obavezno mora biti prisutna (minimalno 20 %, a često od 30 % do 40 %), tim vinima daje posebnu strukturu s više tanina od drugih provansalskih ružičastih vina. Za njezin je razvoj potrebno više vremena, ali omogućuje dulje čuvanje.

Bijela vina, koja se uglavnom proizvode od sorte clairette B (minimalno 50 %), svjetložute su slamnate boje s cvjetnim aromama. Njihova je proizvodnja manje zastupljena od dviju prethodno navedenih, ali ipak pridonosi ugledu i ravnoteži kontrolirane oznake izvornosti.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Enološki postupci

5.1. Posebni enološki postupci

1.

Postupak uzgoja

- Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 5 000 trsova po hektaru. – Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara.
- Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova.
- Međutim, vinova loza zasađena na terasama može imati razmak od najviše 2,5 metra između grebena padine i prvog reda gornje terase, kao i između podnožja padine ili zidića i prvog reda donje terase.
- Trsovi su nisko rezani (račvasti uzgojni oblik ili kordonac Royat) s najviše osam pupova po trsu. Svaki reznik ima najviše dva pupa.

- Vinova loza starija od 30 godina može se obrezivati s najviše 12 pupova po trsu.
- Rezidba se obavlja prije 1. svibnja.
- Vina se dobivaju od ručno ubranog grožđa. Grozdovi se do mjesta proizvodnje vina prevoze cijeli.
- Navodnjavanje: Odstupanjem u skladu s odredbama članka D. 645-5 Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu navodnjavanje tijekom rasta vinove loze dopušteno je isključivo u slučaju trajne suše koja ometa pravilan fiziološki razvoj vinove loze i dobro dozrijevanje grožđa.

2.

Poseban enološki postupak

- Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi višoj od 40 °C.
- Zabranjena je upotreba komada drva.
- Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt i mlada vina koja još fermentiraju nakon prešanja, do granice od 10 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar, s najvećim udjelom od 60 grama po hektolitr.
- Zabranjen je svaki postupak pojačavanja.
- Zabranjena je upotreba kontinuiranih vinifikatora, kontinuiranih preša, uređaja za centrifugalno runjanje, vijčanih ocjeđivača s promjerom manjim od 750 milimetara i klipnih kombiniranih muljača.

Uz prethodno navedene odredbe u proizvodnji vina je u pogledu enoloških postupaka potrebno poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. Najveći prinosi

1.

40 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Sve faze proizvodnje (berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina) odvijaju se na zemljopisnom području, odnosno području sljedećih općina departmana Var, na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2020.: Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer i Saint-Cyr-sur-Mer.

7. Sorte vinove loze

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Grenache N

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Semillon B

Syrah N – Shiraz

Ugni blanc B

Vermentino B – Rolle

8. Opis povezanosti

8.1. Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti

Zemljopisno područje razgraničeno je na osam općina departmana Var. Nalazi se u središtu prostranog amfiteatra sastavljenog od niza reljefa uzrokovanih erozijom i tektonskim pojavama koje su utjecale na sedimentne, karbonatne i grebenske formacije koje su tako iznesene na površinu te taj amfiteatar stvara brežuljkasti krajolik, zatvoren prema sjeveru i otvoren prema Sredozemnom moru zaljevom Bandol.

Zbog te topografije nastaje posebna sredozemna klima, zaštićena od mistrala, hladnog vjetra sa sjevera koji prevladava u Provansi, a nastaju i položaji na brežuljcima i u podnožjima s prosječno 3 000 sunčanih sati i godišnjom količinom padalina od 650 milimetara. Tom ionako povoljnom klimatskom kontekstu pridodaje se i umjereni učinak otvorenosti na Sredozemno more koje ublažava ljetno sunce i održava laganu vlažnost po noći te time stvara optimalne uvjete za dozrijevanje grožđa, osobito za sortu mourvèdre N, koja omogućuje proizvodnju crnih vina koja se mogu dugo čuvati i podržavaju odležavanje u drvu te karakterističnih ružičastih vina, ali i za sortu clairette B koja omogućuje proizvodnju profinjenih i strukturiranih bijelih vina.

Najtipičnija tla su tanka, bjelkasta tla, siromašna organskim tvarima, ponekad bogata silikatnim elementima, uvijek vrlo kamenita i vrlo porozna, čime se osigurava optimalna cirkulacija vode.

Oblik krajolika na koji osobito utječe uzgoj vinove loze i stabala maslina rezultat je ustrajnosti generacija poljoprivrednika koji su tijekom stoljeća znali kako najbolje iskoristiti položaj na brežuljcima i u podnožjima te pritom očuvati zaštitni vegetativni pokrov na reljefima. Radi zadržavanja tla i uklanjanja kamenja sa zemljišta izgradili su brojne zidiće od suhog kamenja i tako stvorili tipično terasasti izgled („restanques”) tog krajolika.

8.2. Opis ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti

U 4. stoljeću prije nove ere Fokejci su se iskricali na zaštićene obale onoga što će postati njihova kolonija „Terrois” te su u svojim amforama donijeli kulturu vinove loze i vina. U doba Rimskog carstva „Terrois” je postao „Torrentum” (između općina Saint-Cyr i Bandol). Na brojnim današnjim vinogradarskim posjedima nalaze se tragovi starorimskih vila („villae”) bogatih arheološkim ostacima (peći za pečenje amfora, vinske preše...) koji svjedoče o organiziranoj vinogradarskoj djelatnosti.

Od tada brojna svjedočanstva i zapisi dokazuju postojanost kulture vinove loze i ugled proizvedenih vina, od uredbi kojima se uređuje kretanje grožđa i vina (1363.) do odstupanja od ograničenja sadnje dopuštenih s obzirom na prirodu zemljišta i kvalitetu proizvedenih vina (1731.), uključujući arhitekturu i oznake lokacija (Le Vigneret, Mourvèdrièrè...).

Osobito se može citirati Tolozan koji 1827. u svojem djelu *Cenologie de la Basse Provence* (Enologija donje Provanse) taj krajolik povezuje s kulturom vinove loze: „Vinska regija Bandol započinje u podnožju planina Cuges te se dužinom od otprilike 12 kilometara nastavlja ravno prema jugu do kraja zaljeva Bandol. Tu dolinu čini dvostruki red brežuljaka koji se granaju prema zapadu i okružuju veliku ravnicu Saint-Cyr, čija blaga padina završava na obali zaljeva Lecques. [...] Obronci, pa i brežuljci zasađeni su vinovom lozom.”. Autor dodaje, čime svjedoči o jedinstvu sektora: „vrsta grožđa koja prevladava i koja čini bit vina Bandol jest mourvèdre, vrlo tamno crno grožđe.”

U povijesti se navodi da su to vina koja starenjem i s vremenom postaju sve bolja, posebno vina koja se prevoze brodom na udaljena područja. Naime, opće je poznato da su se zahvaljujući prednostima zaštićene uvale Bandol vina proizvedena na zemljopisnom području prevozila brodovima koji su ostajali na pučini i ukrcavali bačve vina označene slovom „B” užarenim željezom.

U geografskom opisu Provanse te okruga Venaissin, kneževine Orange i okruga Nice iz 1787. (svezak I., str. 280.), navodi se:

„Tlo Bandola vrlo je suho i kamenito. Na tom se teroaru uglavnom proizvodi crno vino vrhunske kvalitete za kojim najveća potražnja postoji na Antilima. Luka Bandol najsigurnija je i najpraktičnija luka Provanse.”

Kao luka ukrcaja i trgovačko mjesto za vina Bandol, sam grad bio je grad bačvara. Rasprava Općinskog vijeća iz 1818. godine svjedoči o tome da je kroz luku Bandol prošlo više od 6 000 hektolitara vina na putu prema Italiji, sjevernoj Europi i Americi. Na kraju Drugog francuskog carstva u Bandolu za skladištenje i prijevoz otprilike 160 000 hektolitara vina proizvodilo čak 80 000 bačvi godišnje!

To svjedoči ne samo o tome da od proizvodnje vina žive sami proizvođači, nego i cijela zajednica.

Ti vinogradi nisu izbjegli epidemiju filoksere, ali su se zahvaljujući svojoj prošlosti, ugledu i zajednici brzo oporavili i očuvali drevne običaje sadnje na terasama, uz prilagođeni način uzgoja i gustoću sadnje, te zadržali običajne sorte, pri čemu je prevladavala sorta mourvèdre N, zajedno sa sortama grenache N i cinsaut N za proizvodnju crnih i ružičastih vina te sortama clairette B, bourboulenc B i ugni blanc B za proizvodnju bijelih vina.

Ta je zajednica tako očuvala povijest, potvrdila svoje znanje i iskustvo te povećala ugled i kvalitetu vina Bandola koja se kao kontrolirana oznaka izvornosti priznaju od 11. studenoga 1941.

Vinogradi Bandol 2009. su obuhvaćali 1 580 hektara za prosječnu godišnju proizvodnju od 50 000 hektolitara u tri zadružne vinarije i na 54 imanja. Crna vina su vina koja odležavaju, proizvode se od vinove loze starije od sedam godina koja daje niske prinose (maksimalno 40 hektolitara po hektaru), a svoj razvoj započinju odležavanjem 18 mjeseci u drvu, najčešće bačvama. Sorta mourvèdre N, koja mora činiti najmanje 50 % u mješavini sorti, pridonosi njihovim značajkama: to su jaka i puna vina s taninskom strukturom koja se dugo čuvaju.

8.3. Uzročna veza

Spoj sredozemne klime pod utjecajem mora, topografije u obliku cirka otvorenog prema moru koji štiti od sjevernih utjecaja (vjetra i temperature) te vrlo kamenitog glinovito-vapnenačkog tla čini na tom zemljopisnom području pedoklimatsku cjelinu koja cijelom vinogradu „Bandol” pruža optimalne uvjete, a sorti mourvèdre N, kasnoj crnoj sorti, ekološku nišu koja joj pogoduje i omogućuje postizanje idealne zrelosti koja jamči izvornost i uravnoteženost vina.

Ta je posebna veza između prirodnog okruženja te obilježja i kvalitete proizvedenih vina istaknuta već 1787.

„Zbog posebno blage i zaklonjene klime Bandola i njegova neposrednog okolnog područja, glinovito-vapnenačkog podtla s velikim količinama kalcijeva karbonata te jakog odraza sunčevih zraka na obroncima koje neposredna blizina mora štiti od oštine zimskog mraza zahvaljujući količini soli i jodu koji upija vlagu u zraku tog osobito povlaštenog neba, vina iz tog područja postala su poznati proizvodi koje su felibri iz Provanse nazivali suncem u boci.”

(*Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin* (Geografija Provanse i Comtat Venaissina), ACHARD M., 1787., kojeg J. M. Marchandiau citira u *Gens et Vins du Bandol* (Ljudi i vina Bandola) 1991.)

U skladu s običajima, razgraničeno područje čestice obuhvaća „tipična siromašna tla zahvaljujući kojima su vina Bandola već davno stekla svoj ugled”, dok su iz njega isključena „plodna i aluvijalna tla u dolinama, preplodne napolavine u podnožju brežuljaka, borove šume i šumovita područja”.

To razgraničenje omogućuje optimalan uzgoj vinove loze uz kontrolu bujnosti i potencijala proizvodnje zahvaljujući praksama niskih prinosa koji su rezultat kratke rezidbe i održavanju gustoće sadnje prilagođene terasastom području („restanques”).

Održavanjem tradicije ručnog branja grožđa proizvođači vina s oznakom „Bandol” pridonose očuvanju izvornosti i obilježja tog terasastog vinogorja („restanques”).

Zahvaljujući kontroli proizvodnje, optimalnim uvjetima sazrijevanja i tradicionalnim zahtjevima u pogledu prikladnosti za prijevoz crna vina „Bandol” imaju strukturu koja im omogućuje dugotrajno odležavanje u drvenim posudama te su stoga iznimno prikladna za starenje.

Budući da su optimalni uvjeti tog prostranog vinogradarskog amfiteatra omogućili stjecanje znanja i iskustva unutar zajednice proizvođača i potrošača, prirodno je da su to znanje i iskustvo primijenjeni za proizvodnju i uvažavanje ružičastih i bijelih vina čiji ugled sve više raste, iako su ostavila manji trag u povijesti od crnih vina.

Naime, prakse proizvodnje crnih vina od sorte mourvèdre N s trsova starih najmanje osam godina omogućuju da se ta sorta doda ružičastim vinima, što je doprinos koji čini dobar dio njihova identiteta.

Ta strogost i tehnički zahtjevi dobivanje crnih vina primjenjuju se i na bijele sorte, čime se bijelim vinima „Bandol” pružaju struktura i ravnoteža koje im ujedno omogućuju starenje karakteristično za Provansu.

Kad je riječ o cjelokupnoj proizvodnji, ugled Bandola neosporan je u 2010. s obzirom na to da su ružičasta i bijela vina sada dosegla ugled crnih vina. Ta kontrolirana oznaka izvornosti ostvaruje dobar dio svoje prodaje izvan nacionalnih granica i u izvozu te time omogućuje dobru valorizaciju svoje proizvodnje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice ako je riječ o registriranoj lokaciji ili ako je ta jedinica navedena u izvavi o berbi.

Naziv registrirane lokacije navodi se neposredno nakon naziva gospodarstva ili trgovačke oznake.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b6ff2938-f986-4dc0-bc3f-de1aefad4c1a
