

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 374/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE, KTOROU SA MENÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM01

Dátum oznámenia: 7.7.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zemepisná oblasť

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Bandol“ sa mení časť IV ods. 2^o– Zóny a oblasti, v ktorých sa uskutočňujú rôzne činnosti – bod 1 Zemepisná oblasť – s cieľom začleniť odkaz na úradný zemepisný kódex z roku 2020, v ktorom sa uznáva a stanovuje zoznam obcí podľa jednotlivých departementov na vnútroštátnej úrovni. Táto formálna zmena umožňuje určiť zemepisnú oblasť odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE platné v roku 2020 a poskytnúť tak vymedzeniu zemepisnej oblasti právny základ.

„1. – 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.“

V jednotnom dokumente sa táto zmena vykonáva v bode „Vymedzená zemepisná oblasť“.

2. Vymedzená pozemková oblasť

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Bandol“ sa mení časť IV ods. 2^o– Zóny a oblasti, v ktorých sa vykonávajú rôzne činnosti – bod 2 Vymedzená pozemková oblasť – s cieľom doplniť dátumy, ku ktorým vnútroštátny orgán schválil pozemky vhodné na pestovanie hrozna určeného na výrobu vína s týmto označením.

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

3. Spôsob vedenia viniča – Zavlažovanie

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Bandol“ sa v časti VI – Starostlivosť o vinice – dopĺňa bod 3^o, ktorým sa povoľuje zavlažovanie.

Odkaz na zavlažovanie sa dopĺňa do jednotného dokumentu v bode „Vinárske výrobné postupy“.

4. Dátum uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Bandol“ sa mení časť IX – Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie – bod 5 písm. b) s cieľom vypustiť dátumy vymedzujúce obdobie, počas ktorého sa vína nesmú uviesť do obehu medzi obchodníkmi pred uvedením na trh, aby sa umožnil obeh vín medzi všetkými prevádzkovateľmi a vylúčilo sa akékoľvek riziko nekalej súťaže.

Toto vypustenie sa netýka jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Prechodné opatrenia

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Bandol“ sa mení časť XI – Prechodné opatrenia – s cieľom vypustiť body 1 a 3 týkajúce sa prechodných ustanovení, ktoré sú zastarané.

V bode 1 sa stanovujú pomery odrodovej skladby odrody Mourvèdre do zberu v roku 2014, odrôd Clairette a Sauvignon do zberu v roku 2011. Toto ustanovenie sa netýka jednotného dokumentu.

V bode 3 sa stanovuje dátum nadobudnutia účinnosti zákazu výťažných čerpadiel 1. januára 2013. Vypustenie tohto dátumu sa netýka jednotného dokumentu, tento zákaz je však jasne stanovený v špecifikácii výrobku v časti IX, ako aj v jednotnom dokumente v bode „Osobitné enologické postupy“.

6. Hlavné body kontroly

Tabuľka v kapitole III špecifikácie výrobku sa aktualizuje tak, aby obsahovala body špecifikácie výrobku, ktoré sa majú skontrolovať.

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Bandol

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobkov

1. Víno

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. 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 maceráciou 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 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

1.

Pestovateľské postupy

- Minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m.
- Každý ker má k dispozícii maximálnu plochu 2 m². Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupom medzi krami.
- V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch však vzdialenosť medzi hrebeňom svahu a prvým radom najvyššie položeného pozemku, ako aj medzi úpäťm svahu alebo múrika a prvým radom najnižšie položeného pozemku môže byť maximálne 2,5 m.
- Vinič je vedený krátkym rezom (vedenie Gobelet alebo kordón Royat) s najviac ôsmimi očkami na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká.

- 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 odchylné 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.

2.

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 závitkové 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

1.

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

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 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 Stredozemnému moru cez Bandolský záliv.

Táto topografia vytvára špecifické stredomorské podnebie chránené pred mistrálom, studeným vetrom prichádzajúcim zo severu typickým pre Provencalsko, a viedla k vzniku kopcov a úpäti 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 kamenité, 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 úpäti 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 našim 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 starobyľých 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 povest' vyrobených vín, od vyhlások 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 *Cnologie de la Basse Provence en 1827*: „Vinohradnícka oblasť Bandol sa začína na úpäti pohoria Cuges a pokračuje na juh až po okraj Bandolského zálivu v dĺžke približne dvanásť kilometrov. Toto údolie tvorí dvojité 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 sýtomodrá 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 odfytiskom 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 prispôbeným 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. 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 kamenitej 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 prispôbenej „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 povest' 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 Provencalsku.

V roku 2010 bola dobrá povest' 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)**

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.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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