

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 374/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Bandol“

PDO-FR-A0485-AM01

Datum obvestila: 7. julij 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Bandol“ je bilo spremenjeno v oddelku IV(2) (Območja, na katerih se izvajajo različni postopki), točka 1 (Geografsko območje), in sicer je bil vključen sklic na uradni geografski kodeks iz leta 2020, v katerem je na nacionalni ravni priznan in določen seznam občin po departmajih. Ta redakcijska sprememba omogoča, da se geografsko območje navede po uradnem geografskem kodeksu, v veljavni različici iz leta 2020, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna:

„1° – Geografsko območje

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

Ta sprememba je bila vključena v točko enotnega dokumenta z naslovom Razmejeno geografsko območje.

2. Razmejeno območje parcel

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Bandol“ je bilo spremenjeno v oddelku IV(2) (Območja, na katerih se izvajajo različni postopki), točka 2 (Razmejeno območje parcel), in sicer so bili vključeni datumi, ko je nacionalni organ odobril parcele, na katerih se lahko prideluje grozdje za označbo.

Ta podrobnejša določitev ne vpliva na enotni dokument.

3. Način gojenja – namakanje

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Bandol“ je bilo v oddelku VI (Obdelovanje vinograda) dopolnjeno s točko 3, da bi se dovolilo namakanje.

Uporaba namakanja je bila v enotnem dokumentu dodana v točki z naslovom Vinarske prakse.

4. Datum dajanja vina v promet med odobrenimi skladišči

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Bandol“ je bilo spremenjeno v oddelku IX (Predelava, obdelava, zorenje, pakiranje in shranjevanje), in sicer so bili v točki 5(b) črtani datumi, ki določajo obdobje, v katerem je prepovedan promet z vinom med trgovci in prodajalci pred njegovim dajanjem na trg, da se omogoči promet z vinom med vsemi gospodarskimi subjekti in se odpravijo morebitna tveganja neloyalne konkurence.

To črtanje ne vpliva na enotni dokument.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Prehodni ukrepi

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Bandol“ je bilo spremenjeno v oddelku XI (Prehodni ukrepi), in sicer sta bili črtani točki 1 in 3, ki se nanašata na zastarele prehodne določbe.

V točki 1 so bili določeni deleži v trsnem izboru, in sicer sorte mourvèdre do trgatve leta 2014 ter sort clairette in sauvignon do trgatve leta 2011. Ta določba ne vpliva na enotni dokument.

V točki 3 je bil določen datum začetka veljavnosti prepovedi črpalnih drozgalnikov, in sicer od 1. januarja 2013. Črtanje tega datuma ne vpliva na enotni dokument, je pa ta prepoved določena v specifikaciji proizvoda v oddelku IX in v enotnem dokumentu v točki z naslovom Posebni enološki postopki.

6. Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Preglednica v poglavju III specifikacije proizvoda je posodobljena z navedbo točk iz specifikacije proizvoda, ki jih je treba preverjati.

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

4. Opis vina

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.

Rdeča vina imajo najmanj 12-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

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 lesu, najpogosteje v sodu. Značilne lastnosti jim daje sorta mourvèdre N, katere delež v vrsti 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 uravnoveženosti 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. Vinarske prakse

5.1. Posebni enološki postopki

1.

Pridelovalna praksa

- Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 5 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra.
- Vsak trs ima na voljo največ 2 kvadratna metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi.
- Pri trtah, zasajenih na terasah, pa 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.
- Trte se obrezujejo s kratko rezjo (kotlasta ali kordonska oblika royat) z največ osmimi očesi na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi.

- 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.

2.

Poseben enološki postopek

- Toplotna obdelava potrganega grozdja nad 40 °C je prepovedana.
 - Uporaba lesenih trsk je prepovedana.
 - 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 trgovini, 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

1.

40 hectolitres per hectare

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

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 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 brezštevne 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 grozdom 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 lesu, najpogosteje v sodu. 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 štiti 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 štiti 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 izvornosti 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)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

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

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

Povezava na specifikacijo proizvoda

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