C/2024/6184

15.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6184)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩАВАНЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Дата на съобщението: 22.7.2024

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Интензивност на цвета на вината с обозначение „rosé“**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“, точка 1, буква б) „Аналитични стандарти“ диапазонът на интензивност на цвета (DO 420 + DO 520) на винata, за които може да се използва обозначението „rosé“, понастоящем между 0,40 и 0,70, се разширява до диапазон между 0,30 и 0,80 за по-добро адаптиране към произвежданите на място продукти. Това адаптиране не променя връзката с произхода.

Единният документ се изменя в точка „Описание на виното или винata“.

2. **Намаляване на периода за отлежаване на вината с обозначения „ambré“ и „traditionnel“**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“, точка 2 „Разпоредби според вида на продукта“ и раздел X „Връзка с географския район“ периодът на отлежаване на вината с обозначения „ambré“ и „traditionnel“ се намалява от 30 на 24 месеца. Това адаптиране не води до изменение на органолептичните качества на продуктите и дава възможност за адаптиране на предлагането на вината на пазара към търсенето, като същевременно се запазва окислителният и плодов характер на вината с тези обозначения.

Това намаляване на периода на отлежаване е отразено в единния документ в раздел „Описание на винata“ и в раздел „Връзка с географския район“.

3. **Премахване на задължението за минимално отлежаване в бутилки в продължение на три месеца за вината с обозначение „blanc“ или „rimage“.**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“, точка 2 „Разпоредби според вида на продукта“ и точка X „Връзка с географския район“ премахването на изискването за минимално отлежаване в бутилки в продължение на 3 месеца има за цел да се предостави възможност за опаковане в търговската мрежа с оглед на развитието на пазарите.

Тези изменения се отразяват в единния документ в раздели „Описание на винata“, „Връзка с географския район“, „Допълнителни изисквания — опаковане“.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Дата за пускане в продажба за потребителите на вината с обозначение „ambré“ или „traditionnel“**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“, точка 5, буква а) „Разпоредби, свързани с движението на продуктите и пускането им в продажба за потребителите“ и раздел X „Връзка с географския район“ датата за пускане в продажба за потребителите на вината с обозначение „ambré“ или „traditionnel“ следователно се изтегля по-рано с 6 месеца поради съответното намаляване на продължителността на отлежаване. Вината се пускат в продажба за потребителите от 1 септември на втората година след годината на реколтата.

Това уточнение е отразено в раздел „Описание на вината“ в единния документ.

5. **Дата на пускане в движение на вината между лицензираните складодържатели**

В глава I от продуктовата спецификация, раздел IX „Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение“, точка 5, буква б) „Разпоредби, свързани с движението на продуктите“ датите, определящи периода преди предоставяне за потребление, през който вината не могат да се пускат в движение между търговците и дистрибуторите, се заличават. Това изменение позволява движението на вината между всички оператори преди предоставянето на вината за потребление и премахва всеки риск от нелоялна конкуренция между дистрибуторите.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Banyuls

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

3. Ликьорни вина

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

а) Вината са естествено сладки вина.

б) Вината, предназначени за предлагане или на етапа на опаковане, трябва да отговарят на следните аналитични стандарти: — Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: по-високо или равно на 15 %; — Общо алкохолно съдържание в обемни проценти: по-високо или равно на 21,5 %; — Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): не по-малко от 45 g/l; — Интензивност на цвета (DO 420 + DO 520): не повече от 2,50 за вината с обозначение „ambré“; не по-малко от 0,30 и не повече от 0,80 за вината с обозначение „rosé“; не по-малко от 2,80 за вината с обозначение „traditionnel“; не по-малко от 4 за вината с обозначение „rimage“; — Оттенък (DO 420/DO 520): не повече от 1,2 за вината с обозначение „rosé“.

в Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Най-напред вината биват вина, които отлежават в редукционна среда в съответствие с производствените методи, водещи до присъждането на следните обозначения:

— „rimage“ („вино на годината“ на каталански език) — за червените вина, произведени от сорт Grenache N, които отлежават поне до 1 май на годината след годината на събирането на реколтата,

— „blanc“ — за винata, произведени от сортове Blanc или сортове Gris в съответствие със същия производствен метод, по който се произвеждат винata с обозначението „rimage“,

— „rosé“ — за винata, които се опаковат не по-късно от 31 декември в годината след годината на реколтата.

Винata биват също вина, които отлежават в окисляваща среда в съответствие с производствените методи, водещи до присъждането на обозначенията:

— „ambré“ — за винata, произведени от сортове Blanc или сортове Gris,

— „traditionnel“ — за винata, произведени основно от сорта Grenache N.

Тези вина отлежават най-малко до 1 септември на втората година след годината на реколтата. Отлежаването играе съществена роля за комплексността на ароматите на винata. Извършеното в редукционна среда отлежаване благоприятства запазването:

— на ароматите на свежи червени плодове, грозде, череши и вишни на винata с обозначението „rimage“,

— на деликатните аромати на бели цветя, цитрусови плодове и подправки на винata с обозначението „blanc“,

— на леките, свежи и плодови аромати при винata с обозначението „rosé“.

Когато отлежаването се извършва в окисляваща среда, в дървени бъчви („foudres“ или „demi-muids“) или в стъклени съдове, изложени на слънце, и при екстремните климатични условия на географския район:

— винata с обозначение „ambré“ придобиват по-дълъг послевкус и повече мекота, интензивни аромати на захаросани плодове, цвят от медоносни растения, восък, подправки и върбинка,

— винata с обозначение „traditionnel“ развиват аромати на зрели захаросани плодове, сливова ракия, мед и изпечено кафе или какао при най-дълго отлежалите реколти. В зависимост от условията на отлежаване те могат да развият комплексни аромати, стигащи до „rancio“, който е с нюанси на печено, ядки и по-специално орехи.

Независимо дали са на 5, 10 или 50 години, винata „Banyuls“ са много комплексни и с дълъг послевкус.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

а) Вината се получават чрез „заглушаване“ (спиране на ферментацията) на мъстта в процес на ферментация. Заглушаването се извършва чрез добавяне на неутрален винен алкохол с алкохолно съдържание не по-ниско от 96 % об., до не по-малко от 5 % и не повече от 10 % от обема на използваната мъст, изчислено като обемно съдържание на чист алкохол. Операцията по заглушаването се извършва преди 31 декември на годината на реколтата, от която е получена мъстта. Същевременно може да се извършват допълнителни заглушавания в рамките на добавен до 10 % чист алкохол.

б) Забранява се добавянето на всеки продукт, който би могъл да промени цвета на вината.

в) Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2.

Агротехническа практика

1) Гъстота на засаждане

— Лозята са с минимална гъстотата при засаждане от 4 000 растения на хектар; междуредието не може да превишава 2,50 m. На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,50 m^2. Тази площ се получава, като междуредието се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред.

При лозовите насаждения, засадени в квадратна форма или шахматно, всяко растение разполага с максимална площ от 3 m^2. Тази площ се получава, като междуредието се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред. Междуредието и разстоянието между растенията от един и същи ред е по-малко или равно на 1,70 m.

— При засадените на тераси лозя междуредието може да бъде най-много 2,5 m между билото на насипа или ниската каменна стена и първия ред от горната тераса, както и между подножието на насипа или на ниската каменна стена и първия ред от долната тераса.

2) Правила за отглеждане и резитба

а) Общи разпоредби

— Лозите се оформят в чашовидна формировка или формировка ветрило.

— Те се подрязват, като се използва къса резитба с най-много 7 къси плодни пръчки на растение. На всяка къса плодна пръчка има най-много 2 пъпки;

— Резитбата се извършва най-късно на 31 март. Националният институт за произхода и качеството може обаче да предостави дерогация в случай на извънредни метеорологични условия, сериозни семейни проблеми или при късно подновяване на аренда.

б) Специфични разпоредби

— При сортовете Grenache blanc B, Grenache gris G и Grenache N може да се извършва предварителна резитба с над 2 пъпки на къса плодна пръчка, при условие че най-късно до 31 март лозите са подрязани в съответствие с общите разпоредби.

3) Напояване

— Напояването е забранено.

4) Беритба

— Вината се произвеждат от ръчно набрано грозде с няколко последователни беритби.

— Санитарното прочистване на реколтата е задължително, когато реколтата е видимо нездрава или недостатъчно зряла. Операторът извършва сортирането или на парцела, или във винарската изба.

5.2. *Максимални добиви*

1.

40 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината, беритбата на гроздето, винификацията, производството, отлежаването и опаковането на вина, които могат да се ползват с обозначенията „blanc“ или „rimage“, се извършват на територията на следните общини от департамент Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure и Port-Vendres.

7. **Винени сортове грозде**

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N — Cinsault

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B — Macabeo

Marsanne B

Mourvèdre N — Monastrell

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Roussanne B

Syrah N — Shiraz

Tourbat B

Vermentino B — Rolle

8. **Описание на връзката или връзките**

a) Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Най-южното лозе във Франция е разположено между „mar i mont“ („море и планина“ на каталонски език), в много пресечен район, на стръмни склонове, където надморската височина се променя много бързо от 917 m при Pic de Sailfort до 0 m на морския бряг.

Географският район се простира до източния край на масива Албер, където Пиренеите рязко се спускат в Средиземно море. Той обхваща територията на 4 общини от района на департамента Pyrénées-Orientales, наречен „Côte Vermeille“, като всички те са пристанища: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère и Port-Vendres.

В околностите на тези пристанища той е ограничен:

— на изток от Средиземно море,

— на юг от хребетите на Пиренеите, които съставляват границата с Испания,

— на север от предпланините на масива Албер и равнината Русийон,

— на запад от върховете на Пиренеите.

При издигането на литосферата в района на Пиренеите се е оформил много разнороден релеф, прорязан от множество кухини, изпъстрен с малки амфитеатри и тераси, надвиснали над морето.

Геоложката основа е хомогенна и се състои основно от камбрийски кафяви шисти. Тези вертикално структурирани, силно напукани скали са причината за образуването на бедни почви с ниска водозадържаща способност и различна дебелина в зависимост от релефа.

Определените за бране на грозде парцели се обработват на тераси на надморска височина до 400 m, като само на места се намират в ниските части на долините, образувани от алувиалните, каменисти, филтриращи корита на реките Baillaury, Cosprons, Douy и Ravaner, които събират водите от географския район.

Географският район се радва на много висока годишна продължителност на слънцегреене, надхвърляща 2 600 часа, и на средиземноморски климат, който е мек през зимата и горещ и сух през лятото. Средната годишна температура е 15 °C. Тя обаче варира в зависимост от надморската височина. Топлинният режим се характеризира с годишни температурни колебания с ниска амплитуда, но с често значителни дневни колебания.

Средните годишни валежи, които са по-малко от 650 mm, също варират в зависимост от нарастването на надморската височина. Те се характеризират с твърде често агресивен и неравномерен режим, при който се редуват дълги периоди на лятна суша с кратки дъждовни порои през пролетта и есента. Същите могат да причинят ерозия и свличане на почвата, което е довело до терасовидно селско стопанство.

Особеността на климата обаче са ветровете, които духат почти 200 дни в годината:

— „Tramontane“ — основен силен и сух северозападен вятър (130 дни в годината); полезен за прочистване на атмосферата от гъбични болести, той често се оказва разрушителен чрез механичното си въздействие върху младите лозови летораси през пролетта; той е отговорен и за разпространението на пожарите през лятото,

— източният/югоизточният морски бриз благоприятства проникването на хлад и влага от морето, които смекчават летните горещини.

При тези екстремни климатични условия лозовите насаждения се редуват с оскъдни гори от корков или каменен дъб, маслинови дървета, средиземноморски храсти и степи, формирали се в резултат от многократни пожари.

Този пейзаж е бил оформен благодарение на упоритостта на земеделските стопани, които в продължение на поколения са успели да оптимизират използването на склоновете и подножията на хълмовете, като същевременно са запазили защитната растителна покривка на терена. С цел задържане на почвата и разчистване на терените от камъни те са издигнали многобройни каменни стени по метода на сухата зидария, създавайки по този начин характерните за територията тераси.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Отглеждането на лозови насаждения е свързано с историята на финикийците, които ги засаждат, започвайки от пристанището Колиур около 7 века преди новата ера.

Географският и климатичният контекст обуславят необходимостта от терасовидно отглеждане още от самото начало на Средновековието — практика, която по-късно се утвърждава от рицарите тамплиери.

Търговията с вино, която процъфтява в пристанищата, е насърчена от Хайме I от Майорка през 1207 г., а по-късно и от кралете на Арагон, които преотстъпват данъка върху вносните вина на общините, произвеждащи вино, за да поддържат високото качество на местното производство.

След анексирането на тази територия от Франция през 1659 г. (по силата на Пиринейския мирен договор) и с цел борба с контрабандата, свързана с въвеждането на държавни данъци, френските войски се готвят за нападение през 1773 г. Интендантът на провинция Русийон обаче намира компромис, като предоставя възнаграждения за засаждане на лозя, за да насърчи контрабандистите да станат лозари.

Традицията за отглеждане на лозови насаждения обаче пуска дълбоки корени, по-специално благодарение на практикуването на аренда, наречена „bail à complant“ или „souche morte“. Тази земеделска практика, която датира отпреди 1000 г., все още се използва за повече от 50 % от парцелите в лозята „Banyuls“! Тази форма на стопанисване е позволявала на хора със скромни възможности да обработват няколко лозови парцела, като притежават лозовите насаждения, без да бъдат собственици на земята. Същата остава притежание на поземлените собственици, които предоставят използването на парцелите си в режим на съсобственост със задължението да се запази живо всяко растение.

Това е благоприятствало редовната подмяна на мъртвите лози посредством присаждане на място, като се използват присадки, които представлявали най-голям „интерес“ за производителите. Нещо повече, с течение на поколенията тази практика е довела до смесване на сортове грозде в един и същи парцел.

1830 г. бележи началото на бърз подем във всяко едно отношение. Търговията през пристанището Пор-Вандр се засилва, а железницата достига до Колиур, а след това и до Испания, където релсите са с друго междурелсие. Това води до значителни дейности по обслужване при прехвърлянето на стоките. Населението се разраства, привлечено от пристанищните и товаро-разтоварните дейности, като всеки търси достъп до стопанисване на парцел с лоза посредством „bail à complant“. Виното „Banyuls“ се възползва от този подем, дължащ се на дейността на търговците на вино в региона, но и на усилията на духовника абат Rous.

През 1885 г. късната криза с филоксерата унищожава голяма част от лозята и още повече затруднява производителите, изправени пред конкуренцията на вината, получени в резултат на измама.

През XIX век вината „Banyuls“ стават известни, включително и отвъд Атлантическия океан, благодарение на сухите бели вина с високо естествено алкохолно съдържание в обемни проценти, които са стабилни и притежават отлична способност за съхранение. С обнародването на законите Arago (1872 г.) и Pams (1898 г.), които дават специален данъчен статут на естествено сладките вина, лозята започват да се специализират в производството на естествено сладки вина.

Още през 1902 г. производителите създават общ съюз за борба с измамите, а на 18 септември 1909 г. наименованието за произход „Banyuls“ е законно определено за производството на естествено сладки вина.

Контролираното наименование за произход „Banyuls“ е признато с декрет от 6 август 1936 г. като едно от първите френски контролирани наименования за произход.

Средното годишно производство е около 20 000 hl, 75 % от които са червени вина, произвеждани от около 30 частни изби, които продават продуктите си директно, и от 3 кооперативни стопанства, най-голямото от които, а именно „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls“, произвежда 80 % от виното.

Вината са естествено сладки вина, произведени чрез т.нар. „заглушаване“ с добавяне на неутрален винен алкохол с алкохолно съдържание над 96 %. об. Това заглушаване се извършва чрез спиране на ферментацията на зърната грозде, наречено „mutage sur grains“, или на мъстта, до не по-малко от 5 % и не повече от 10 % от използвания обем, изчислено като обемно съдържание на чист алкохол.

За вината, произведени по метода с обозначение „rimage“, заглушаването се извършва задължително чрез спиране на ферментацията на зърната грозде („mutage sur grains“).

Вината имат действително алкохолно съдържание най-малко 15 % об., общо алкохолно съдържание най-малко 21,5 % об. и съдържание на ферментируеми захари най-малко 45 грама на литър.

Най-напред вината биват вина, които отлежават в редукционна среда в съответствие с производствените методи, водещи до присъждането на следните обозначения:

— „rimage“ („вино на годината“ на каталонски език) — за червените вина, произведени от сорт Grenache N, които отлежават поне до 1 май на годината след годината на реколтата, тези вина се бутилират не по-късно от 30 юни на втората година след годината на реколтата от оператора, който извършва беритбата на гроздето и винификацията, или от винопроизводствената кооперация, чиито членове извършват беритбата на гроздето,

— „blanc“ — за вината, произведени от сортове Blanc или сортове Gris в съответствие със същия производствен метод, по който се произвеждат вината с обозначението „rimage“,

— „rosé“ — за вината, които се бутилират не по-късно от 31 декември в годината след годината на реколтата.

Вината биват също вина, които отлежават в окисляваща среда в съответствие с производствените методи, водещи до присъждането на обозначенията:

— „ambré“ — за вината, произведени от сортове Blanc или сортове Gris,

— „traditionnel“ — за вината, произведени основно от сорта Grenache N.

Вината отлежават най-малко до 1 септември на втората година след годината на реколтата.

Когато са отлежавали в продължение на най-малко 5 години, те носят обозначението „hors d'âge“.

Вината, получени чрез използването на производствените методи, водещи до присъждането на обозначенията „ambré“, „rosé“, „rimage“ или „traditionnel“, подлежат на точно определяне в продуктовата спецификация на интензивността на цвета (DO 420 + DO 520), както и на оттенъка (DO 420/DO 520) при вината с обозначение „rosé“.

Отлежаването играе съществена роля за комплексността на ароматите на вината.

Извършеното в редукционна среда отлежаване благоприятства запазването:

— на ароматите на свежи червени плодове, грозде, череши и вишни на вината с обозначението „rimage“,

— на деликатните аромати на бели цветя, цитрусови плодове и подправки на вината с обозначението „blanc“,

— на леките, свежи и плодови аромати при вината с обозначението „rosé“.

Когато отлежаването се извършва в окисляваща среда, в дървени бъчви („foudres“ или „demi-muids“) или в стъклени съдове, изложени на слънце, и при екстремните климатични условия на географския район:

— вината с обозначение „ambré“ придобиват по-дълъг послевкус и повече мекота, интензивни аромати на захаросани плодове, цвят от медоносни растения, восък, подправки и вербинка,

— вината с обозначение „traditionnel“ развиват аромати на зрели захаросани плодове, сливова ракия, мед и изпечено кафе или какао при най-дълго отлежалите реколти.

В зависимост от условията на отлежаване те могат да развият комплексни аромати, стигащи до „rancio“, който е с нюанси на печено, ядки и по-специално орехи.

Независимо дали са на 5, 10 или 50 години, вината „Banyuls“ са много комплексни и с дълъг послевкус.

В много специфичния природен контекст на планините и морския бряг човекът се е приспособил и е оформил пейзажа, като е създавал по стръмните склонове лозови насаждения (от 2 000 години насам), които се простират от морския бряг до 400 m надморска височина.

В климат на контрасти и екстремни условия, върху нестабилни, водопропускливи почви, съставени от груби елементи, поколения наред са изграждали тераси, за да се борят с ерозията на почвата и с пожарите. В резултат на това на парцелите, включени в обособения парцелиран район за бране на гроздето, има над 5 000 линейни километра ниски каменни стени, построени по метода на сухата зидария. Тези тераси, които коригират наклона, запазват агрономическия потенциал на почвата, но рядко могат да бъдат механизирани.

По същия начин, за да забави скоростта и силата на оттичащите се води, лозарите са създали система за отвеждането им в каменни улеи, които местните наричат „agouilles“, формиращи характерните мрежи „pied de coq“ или „peu de gall“ на каталонски език. Поколение след поколение в най-защитените места хората са изградили геометрична мозайка от преплитащи се лозя, където горите от каменен и корков дъб граничат с най-стръмните дерета и най-ветровитите изложения.

Благодарение на арендата „bail à complant“, която е културно наследство от каталонската история, производителите са съхранили лозовите насаждения и разнообразието на сортовете лози често дори в рамките на един и същи парцел, което свидетелства за способността им да се адаптират към тази трудна за обработване територия.

В този суров, много сух и не много плодороден район, който е благоприятен за производство на естествено сладки вина, за които се изисква минимално съдържание на захари в гроздето от 252 g, се е наложил сортът „grenache“, чиито разновидности са издръжливият сорт Grenache N — устойчив на воден стрес и на силни ветрове, и сортовете Grenache blanc B и Grenache gris G, които са по-слабо податливи на изресяване. Другите традиционни сортове грозде, предназначени за производството на естествено сладки вина като Macabeu B, Tourbat B (известен сред местните жители като „malvoisie du Roussillon“), Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B (известен в местната култура като „muscat romain“), се срещат, често смесени, в лозовите парцели, за което свидетелства най-старият лозов масив. Другите сортове грозде са тези, които се използват като допълнителни за производствотона сухи вина с контролираното наименование за произход „Collioure“, добивано в същия район.

Това традиционно за сортовия състав смесване на сортове грозде дава възможност на производителите чрез ръчно сортиране и събиране на реколтата да произвеждат от един и същи парцел двете контролирани наименования за произход — „Banyuls“ и „Collioure“, при добив, ограничен до 30 hl/ha за контролираното наименование за произход „Banyuls“. Така декларираното на хектар количество за контролираното наименование за произход „Collioure“ не може да бъде по-голямо от разликата между 40 hl и декларираното количество за контролираното наименование за произход „Banyuls“, умножено по коефициент 1,3. Максималното средно натоварване на растение също е ограничено до 1,50 kg, като при лошо здравословно състояние на реколтата или недостатъчна степен на зрялост е задължително прочистване.

Природните условия налагат на винопроизводителите стриктно управление на растението, което се изразява в правила за къса резитба на лозите, подрязвани основно в чашовидна формировка, която може да устои на екстремните метеорологични условия (много горещ и същевременно сух климат, но с влажни периоди, силно морско влияние и бурен вятър), и с което се осигурява много дълъг живот на растенията посредством ниски добиви, които са от съществено значение за получаването на високо естествено съдържание на захар в гроздето, необходимо за производството на естествени сладки вина.

Осъзнавайки, че разполагат с изключителна природна среда, производителите полагат големи грижи, за да запазят това наследство. В продуктовата спецификация се посочва, че съоръженията за контрол на водния поток и елементите, гарантиращи целостта и трайността на почвата (ниски стени, тераси и т.н.), трябва да се поддържат в съответствие с традициите, като се разрешават само съоръжения или ремонтни дейности, които не променят съществено тези елементи.

Запазвайки традицията за ръчно бране на гроздето, лозарите допринасят за опазването на оригиналността и характерните особености на разположените на тераси лозови насаждения.

Производителите са приспособили стръмните шистови склонове на географския район, като същевременно са осигурили известността и търговията с вината, чието развитие е свързано с близостта с морските пристанища Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure и Port-Vendres.

От 1850 г. насам репутацията на вината „Banyuls“ нараства благодарение на усилията на известни личности, абати, лекари, фармацевти и богати земевладелци, които са убедени в предимствата и високото качество на тези силни вина.

От 1920 г. нататък винопроизводствените кооперации играят важна роля за развитието на производството и предлагането на вината на пазара. В резултат на това виното „Banyuls“ се сервира в най-добрите ресторанти, а Maurice Sailland Curnonsky, обявен за „принц“ в областта на кулинарията, казва за него, че има „сарацинска извивка и топлина“.

В по-нови дни вината „Banyuls“ придобиват известност благодарение на притока на туристи, привлечени от изключителния пейзаж с панорамен изглед към Средиземно море, който е плод на работата на човека.

Поради това вината с обозначение „blanc“ се опаковат в определения географски район и в ограничения район в непосредствена близост от оператора, извършил беритбата на гроздето и винификацията, или от винопроизводствената кооперация, чиито членове извършват беритбата на гроздето, следователно то не се транспортира. Производителите си поставят за цел да запазят по-добре качеството и спецификата на един продукт с изявено млад характер и следователно — репутацията на контролираното наименование за произход. В продуктовата спецификация е определено конкретно задължение да се декларира опаковането за тези вина.

Същото е валидно за вината с обозначение „rimage“, като за тях е задължително спирането на ферментацията на зърната грозде („mutage sur grains“), което представлява ценен метод, чрез който с малко отлежаване да се подчертае парадоксът на вина, които са свежи, но богати, с фино присъствие на мощни танини, по подобие на тази територия, разположена между морето и планината.

Запазването на терасите и дълголетието на лозовите насаждения са тясно свързани със социалната структура на географския район и с многостранната му дейност. Дейностите, обусловени от близостта на морето (моряци, рибари, докери, …), съществуването на трасгранична железопътна линия (железопътни работници), както и културната връзка с лозарското наследство, са оказали благоприятно влияние за съхраняването на тези оригинални лозови насаждения с уникална архитектура.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

a) Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината и за винификацията, производството, отлежаването и опаковането на вината, за които може да се използват обозначенията „blanc“ или „rimage“, се състои от територията на следните общини в департамент Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

б) Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за отлежаването и опаковането на вината, за които може да се използват обозначенията „blanc“ или „rimage“, се състои от територията на следните общини в Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а) На етикетите се изписва традиционното наименование „vin doux naturel“ (естествено сладко вино).

б) Името на контролираното наименование за произход задължително се допълва с обозначенията „ambré“, „blanc“, „rimage“, „rosé“ или „traditionnel“. Тези обозначения задължително фигурират върху етикета. Те трябва да присъстват и в рекламите, проспектите и фактурите.

в) Вината с обозначения „blanc“, „rimage“ и „rosé“ задължително се представят с посочване на годината на реколтата.

г) Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с обозначението „hors d'âge“ при естествено сладките вина с обозначения „ambré“ или „traditionnel“, които отговарят на условията за производство, определени за това обозначение в продуктовата спецификация.

д) Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с обозначението „rancio“ за естествено сладките вина с обозначения „ambré“ или „traditionnel“, със или без обозначение „hors d'âge“, които отговарят на условията на производство, определени за това обозначение в продуктовата спецификация.

е) Всички незадължителни обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на ЕС може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с шрифт, чийто размер не надвишава нито на височина, нито на ширина двойния размер на шрифта на контролираното наименование за произход.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината с обозначения „blanc“ или „rimage“ отлежават в редукционна среда.

При вината с обозначение „blanc“ това отлежаване способства да се запазят деликатните аромати на бели цветя, цитрусови плодове и подправки, а при вината с обозначение „rimage“ — ароматите на свежи червени плодове, грозде, череши и вишни. Отлежаването продължава най-малко до 1 май в годината след годината на реколтата. Вината се бутилират от оператора, който извършва беритбата на гроздето и винификацията, или от винопроизводствената кооперация, чиито членове извършват беритбата на гроздето, следователно без то да бъде транспортирано. Опаковането се извършва не по-късно от 30 юни на втората година след годината на реколтата.

От една страна, производителите си поставят за цел да запазят по-добре основните характеристики на продуктите, а от друга страна, се стремят да гарантират и запазят — посредством проверки в производствения район, изискващи специална органолептична експертиза — качеството и спецификата на продуктите и следователно — репутацията на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-899e0777-fc57-4540-be08-3ed69390874c