C/2024/6184

15.10.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6184)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Banyuls«

PDO-FR-A0672-AM01

Meddelelsesdato: 22.7.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Farveintensitet for vine med benævnelsen »rosé«**

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX om fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering og opbevaring, punkt 1, b) »Analysestandarder«, udvides spændet for farveintensiteten (DO 420 + DO 520) for vine, der kan opnå benævnelsen »rosé«, fra det nuværende 0,40-0,70 til 0,30-0,80, så det stemmer bedre overens med de produkter, der fremstilles i vindistriktet. Denne justering ændrer ikke tilknytningen til oprindelsesstedet.

Denne ændring berører punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

2. **Afkortelse af lagringstiden for vine med benævnelserne »ambré« og »traditionnel«**

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX om fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering og opbevaring, punkt 2 »Bestemmelser pr. type produkt« samt afsnit X »Tilknytning til det geografiske område« afkortes lagringstiden for vine med benævnelserne »ambré« og »traditionnel« fra 30 til 24 måneder. Denne tilpasning ændrer ikke produkternes organoleptiske egenskaber, men gør det muligt at tilpasse markedsføringen af vin til efterspørgslen på markedet, samtidig med at den oxidative og frugtagtige karakter af vine med disse udtryk bevares.

Denne reduktion af lagringsperioden er medtaget i enhedsdokumentet under overskriften »Beskrivelse af vinene« og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område«.

3. **Udeladelse af kravet om, at vine med benævnelsen »blanc« eller »rimage« skal lagres i mindst tre måneder på flaske.**

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX om fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering og opbevaring, punkt 2 »Bestemmelser pr. type produkt« og afsnit X »Tilknytning til det geografiske område«, bortfalder kravet om en minimumslagringstid på flaske på tre måneder for at give erhvervsdrivende i handelen mulighed for at emballere med henblik på markedsudvikling.

Disse ændringer indgår i enhedsdokumentet under overskrifterne »Beskrivelse af vinene«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Supplerende betingelser — emballering«.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Datoen for afsætning til forbrugeren af vine med benævnelsen »ambré« eller »traditionnel«**

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX om fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering og opbevaring, punkt 5, litra a) »Bestemmelser vedrørende cirkulation af produkterne og afsætning til forbrugeren«, og afsnit X om tilknytning til det geografiske område, fremrykkes datoen for afsætning til forbrugeren af vine med benævnelsen »ambré« eller »traditionnel« derfor med seks måneder på grund af den tilsvarende afkortelse af lagringstiden. Vinene afsættes til forbrugeren fra den 1. september i det andet år efter høsten.

Denne præcisering berører punktet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

5. **Dato for cirkulation af vin mellem godkendte oplagshavere**

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX om fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering og opbevaring, punkt 5, litra b) »Bestemmelser vedrørende cirkulation af produkterne«, udgår datoerne for den periode, hvor vinene ikke må cirkulere mellem forhandlere, inden de bringes i omsætning. Denne ændring gør det muligt at lade vinene cirkulere mellem alle erhvervsdrivende. inden de bringes i omsætning, og således fjerne enhver risiko for illoyal konkurrence mellem forhandlere.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Banyuls

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

3. Hedvin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, SPIRITUS OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

a) Der er tale om naturligt søde vine.

b) Vine til afsætning i uemballeret eller emballeret tilstand, opfylder følgende analysestandarder: - Virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen: ikke under 15 % - Totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: ikke under 21,5 % - Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): mindst 45 gram pr. liter. - Farveintensitet (DO 420 + DO 520): højst 2,50 for vine med benævnelsen »ambré« mindst 0,30 og højst 0,80 for vine med benævnelsen »rosé« mindst 2,80 for vine med benævnelsen »traditionnel« mindst 4 for vine med benævnelsen »rimage«. - Farve (DO 420/DO 520): højst 1,2 for vine med benævnelsen »rosé«.

c) Indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Vinene findes først og fremmest blandt vine, der lagres i et iltreducerende miljø, i overensstemmelse med de produktionsmetoder, der er beskrevet ved følgende benævnelser:

— »rimage« (»vin de l'année« på catalansk) for rødvine fremstillet af sorten Grenache N, der er lagret mindst indtil den 1. maj året efter høståret.

— »blanc« for vine, der er fremstillet af hvide eller grå druesorter, efter samme fremstillingsmetode som vine med benævnelsen »rimage«

— »rosé« for vine, der er aftappet senest den 31. december i året efter høståret.

De findes også i form af vine, der lagres i et oxidativt miljø i overensstemmelse med de produktionsmetoder, der er beskrevet i benævnelserne:

— »ambré« for vine, der er fremstillet af hvide eller grå sorter

— »traditionnel« for vine, der hovedsagelig fremstilles af sorten Grenache N.

Vinene lagres som minimum indtil 1. september i det 2. år efter høståret. Lagring spiller en central rolle for vinenes aromatiske kompleksitet. Den gennemføres i et reducerende miljø, der bidrager til at bevare:

— aromaer af friske røde frugter, druer, kirsebær, kirsch for vine med benævnelsen »rimage«

— aromaer af hvide blomster, citrusfrugter, krydderier og søde aromaer for vine med benævnelsen »blanc«

— lette, friske og frugtagtige aromaer af vine med benævnelsen »rosé«.

Hvis lagringen finder sted i et oxidativt miljø, i træ (store tønder eller halve tønder af eg) eller i glasballoner, der udsættes for solen, så klimaet er varmere end i det geografiske område:

— vine med benævnelsen »ambré« får intense, længerevarende og blandede aromaer af kandiserede frugter, blomsterhonning, voks, krydderier eller verbena

— vine med benævnelsen »traditionnel« udvikler aromaer af kandiserede modne frugter, blommebrændevin, honning og ristet kaffe eller kakao for de længst modnede årganges vedkommende. Afhængigt af opbevaringsforholdene kan de udvikle komplekse aromaer op til »rancio«, som minder om ristning, tørret frugt og især valnødder.

Uanset om de er 5, 10 eller 50 år gamle, er »Banyuls«-vine rige i kompleksitet og holder meget længe i munden.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

a) Vinene fremstilles ved at standse gæringen af mosten. Standsningen foregår ved tilsætning af vinsprit med et alkoholindhold på mindst 96 % vol. i en mængde, der målt i ren alkohol svarer til mindst 5 % og højst 10 % af den anvendte mængde most. Standsningen skal ske inden den 31. december i mostens høstår. Der kan dog tilsættes yderligere vinsprit indtil en mængde på 10 % målt i ren alkohol for at supplere standsningen.

b) Det er ikke tilladt at tilsætte noget, der kan ændre vinenes farve.

c) Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2.

Dyrkningspraksis

1) Beplantningstæthed

— Beplantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 meter. Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,50 m². Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række.

For så vidt angår de vinstokke, der er plantet i kvadrater eller forskudt, har hver vinstok et areal på højst 3 m². Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række. Afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem vinstokkene i samme række må ikke overstige 1,70 meter.

— Afstanden mellem vinstokke, der står på terrasser, må være op til 2,50 m fra toppen af skråningen til den forreste række på terrassen ovenover og fra foden af skråningen eller muren til den forreste række på terrassen nedenunder.

2) Regler om drift og størrelse

a) Almindelige bestemmelser

— Vinstokkene beskæres i gobelet- eller vifteform.

— De beskæres kort med højst syv grene pr. vinstok. Hver gren har højst to skud.

— Beskæringen foretages senest den 31. marts. Det nationale institut for oprindelse og kvalitet kan dog indrømme en undtagelse i tilfælde af usædvanlige vejrforhold, alvorlige familieproblemer eller sen fornyelse af forpagtning.

b) Særlig bestemmelse

Druesorterne Grenache blanc B, Grenache gris G og Grenache N kan forbeskæres med et højere antal skud pr. gren end 2, forudsat at vinstokkene senest den 31. april beskæres i overensstemmelse med de almindelige bestemmelser.

3) Kunstvanding

Kunstvanding er ikke tilladt.

4) Høst

— Vinene fremstilles af druer høstet manuelt ved udvælgelse ad flere omgange.

— Sortering af høsten ud fra sundhedskriterier er obligatorisk, hvis høsten har en dårlig sundhedstilstand eller en utilstrækkelig modningsgrad. Denne sortering foretages af operatøren enten på parcellen eller i lagerrummet.

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

40 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinene, høstning af druerne, vinfremstillingen, forarbejdningen, lagringen og emballeringen af vine med benævnelsen »blanc« eller »rimage« skal foregå i følgende kommuner i departementet Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure og Port-Vendres.

7. **Primære druesorter**

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

Turnbat B

Vermentino B — Rolle

8. **Tilknytning til det geografiske område**

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Frankrigs største sydlige vindyrkningsarealer ligger mellem »mar i mont« (»havet og bjerget« på catalansk) i et meget afvekslende terræn på stejle bjergskråningerne, hvor højden meget hurtigt falder fra 917 m på Pic de Sailfort til 0 meter ved kysten.

Det geografiske område strækker sig til den østlige ende af Albères-massivet, hvor Pyrenæerne brutalt dykker ned i Middelhavet. Det strækker sig over 4 kommuner i regionen Pyrénées-Orientales, kendt som »Côte Vermeille«, som alle er havnebyer: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère og Port-Vendres.

Omkring disse havne er den begrænset:

— mod øst af Middelhavet

— mod syd af Pyrenæernes højderygge, der udgør grænsen til Spanien

— mod nord af forbjergene til Albères og Roussillonsletten

— mod vest af Pyrenæernes tinder.

Da Pyrenæerne hævede sig, skabtes et meget vildt landskab, der er opdelt i en lang række celler, små amfiteatre og terrasser, der hælder ned mod havet.

Den geologiske undergrund er homogen og består hovedsagelig af brune skiferbanker fra kambriumtiden. Disse klipper er struktureret vertikalt med mange revner og er årsag til dårlig jordbund med lav vandbindingsevne og, afhængigt af den topografiske situation, en vis variation i tykkelsen.

De parceller, der er afsat til druehøsten, dyrkes på terrasser i op til 400 meters højde, som meget lokalt i bunden af dalene består af bånd af aflejringer med småsten, der filtrerer vandløb som Baillaury, Cosprons, Douy eller Ravaner, der afvander det geografiske område.

Det geografiske område har et meget højt antal årlige solskinstimer på over 2 600 timer og et middelhavsklima med milde vintre og varme og tørre somre. Den årlige gennemsnitstemperatur er 15 °C, men varierer med højden over havets overflade. Temperaturforholdene er kendetegnet ved lave årlige temperaturudsving, men ofte med store daglige udsving.

Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde på under 650 mm varierer også afhængigt af højdegradienten. Det er kendetegnet for et vejrlig, der alt for ofte er voldsomt og uregelmæssigt med skiftevis lange perioder med tørke om sommeren og korte kraftige regnbyger om foråret og efteråret. Sidstnævnte kan føre til jorderosion og udvaskning, som har gjort det nødvendigt at dyrke på terrasser.

Det særlige klima er dog betinget af den vind, der blæser næsten 200 dage om året:

— »Tramontane«, den dominerende nordvestenvind (130 dage om året), der er kraftig og udtørrende. Den er gavnlig, fordi den renser luften for kryptogame sygdomme, men den er ofte ødelæggende på grund af dens mekaniske påvirkninger af unge vinstokke om foråret. Den er også ansvarlig for spredningen af brande om sommeren.

— Den øst- og sydøstlige vind fra havet tilfører frisk og fugtig havluft, som lægger en dæmper på sommerens brændende solskin.

I dette ekstreme klima udgøres landskabet af vinstokkene kun afbrudt af små skovbevoksede arealer med kork eller grøn eg, oliventræer, middelhavsbuskadser og hedeområder som følge af gentagne skovbrande.

Dette landskab er blevet formet af de landbrugere, der gennem generationer har været i stand til at optimere udnyttelsen af skråninger og forbjerge, samtidig med at de har bevaret et beskyttende vegetationsdække på fremspringene. For at holde på jorden og rense markerne for sten har de bygget utallige stendiger og således skabt dette områdes karakteristiske terrasser.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vindyrkningen er knyttet til historien om fønikerne, der etablerede den med udgangspunkt fra havnen i Collioure omkring syv århundreder før vor tidsregning.

Den geografiske og klimatiske kontekst har fra begyndelsen af middelalderen krævet terrassedyrkning, og denne er efterfølgende blevet videreført af Tempelridderne.

Jacques 1 af Mallorca opfordrede allerede i 1207 til handel med vin. Denne blomstrede allerede fra havnene, og opfordringen blev senere gentaget af kongen af Aragonien, idet en opkrævet afgift på importerede vine samtidig blev overført til vindyrkningskommunerne for at opretholde den lokale produktions høje kvalitet.

Efter Frankrigs annektering af dette område i 1659 (Pyrenæertraktaten) og for at bekæmpe smugling i forbindelse med statens indførelse af skatter forberedte de franske tropper sig på at gribe ind i 1773. Ministeriet for provinsen Roussillon finder imidlertid et kompromis, der belønner plantning af vinstokke for at tilskynde smuglerne til at blive vinavlere.

Traditionen med dyrkning af vin er imidlertid dybt rodfæstet, navnlig gennem en traditionel forpagtningsform, hvor forpagteren betaler en del af forpagtningsafgiften med vin (»bail à complant«) eller »à souche morte«. Denne praksis, der stammer fra før år 1000, fortsætter på vinmarkerne med »Banyuls« og omfatter mere end 50 % af parcellerne med vinstokke! Denne form for jordbesiddelse har gjort det muligt for mennesker med beskedne midler at udnytte nogle vinmarker, hvor vinstokkene tilhører dem, men uden at de ejer jorden. Denne forbliver jordejernes ejendom, idet de overdrager deres parceller i et sameje med krav om, at vinstokkene skal holdes i live.

Dette har tilskyndet til regelmæssig udskiftning af døde vinstokke med podning på stedet med podekviste, som producenterne anså for at være de mest »interessante«. Desuden har denne praksis gennem generationer ført til, at der inden for samme parcel kan findes blandinger af forskellige druesorter.

Fra 1830 går det stærkt. Samhandelen med havnen i Port-Vendres intensiveres, og jernbanelinjen bliver ført til Collioure og videre til Spanien, hvor sporvidden er en anden. Dette fører til en øget aktivitet i forbindelse med omtapning af vinen. Befolkningen vokser og tiltrækkes af havne- og håndteringsaktiviteterne, og de forsøger alle at få adgang til en jordlod med vin gennem »bail à complant«. »Banyuls«-vinen nyder godt af denne hurtige udvikling, der drives frem af regionens erhvervsdrivende, men også af en kirkens mand, abbed Rous.

I 1885 ødelægger den sene phylloxera-krise (vinlus) en stor del af vindyrkningsarealerne og øger producenternes vanskeligheder i lyset af konkurrencen fra falske vine.

I det 19. århundrede er »Banyuls« omdømme baseret på tørre hvidvine med et højt, stabilt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen og fremragende bevaringsfærdigheder, og dens omdømme når over på den anden side af Atlanterhavet. Med vedtagelsen af lovene Arago (1872) og Pams (1898), som anerkender en særlig afgiftsmæssig status for naturligt søde vine, specialiserer vindistriktet sig i produktion af naturligt søde vine.

Siden 1902 har producenterne tilsluttet sig en fælles organisation for at bekæmpe svig, og den 18. september 1909 blev oprindelsesbetegnelsen »Banyuls« defineret ved lov med henblik på fremstilling af naturligt søde vine.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Banyuls« er anerkendt ved dekret af 6. august 1936, som er en af de første franske kontrollerede oprindelsesbetegnelser.

Den gennemsnitlige årlige produktion er på ca. 20 000 hektoliter, hvoraf 75 % er rødvine fremstillet af ca. 30 individuelle vingårde, der markedsfører deres produkter direkte, og tre vinkooperativer, hvoraf det største, »Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls«, fremstiller 80 % af den samlede produktion.

Vinene er naturligt søde vine, der fremstilles ved afbrydelse af gæringen med neutral vinalkohol med et indhold på over 96 % vol. Denne afbrydelse finder sted under gæringen, lige efter høsten, kaldet »mutage sur grains«, eller på mosten, inden for begrænsningen, vurderet som ren alkohol på mindst 5 % og højst 10 % af den bearbejdede volumen.

For vine, der er fremstillet efter den fremstillingsmetode, der er beskrevet med benævnelsen »rimage«, skal afbrydelsen af gæringen foretages »sur grains« (på den næsten friske druesaft).

Vinene har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 15 %, et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 21,5 % og et indhold af gæringsdygtigt sukker på mindst 45 g/l.

Vinene findes først og fremmest blandt vine, der lagres i et iltreducerende miljø, i overensstemmelse med de produktionsmetoder, der er beskrevet ved følgende benævnelser:

— »rimage« (»vin de l'année« på catalansk) for rødvine fremstillet af sorten Grenache N, der er lagret mindst indtil den 1. maj året efter høståret. Disse vine aftappes i flasker inden den 30. juni i det 2. år efter høståret af den vinavler, der høster druerne og vinene, eller af den kollektive vinfremstillingsvirksomhed, hvis medlemmer høster druerne

— »blanc« for vine, der er fremstillet af hvide eller grå druesorter, efter samme fremstillingsmetode som vine med benævnelsen »rimage«

— »rosé« for vine, der er aftappet i flasker, senest den 31. december året efter høståret.

De findes også i form af vine, der lagres i et oxidativt miljø i overensstemmelse med de produktionsmetoder, der er beskrevet i benævnelserne:

— »ambré« for vine, der er fremstillet af hvide eller grå sorter

— »traditionnel« for vine, der hovedsagelig fremstilles af sorten Grenache N.

Disse vine lagres mindst indtil den 1. september i det andet år efter høståret.

Når de er blevet lagret i mindst fem år, får de benævnelsen »hors d'âge« (»uden alder«).

Vine, der er fremstillet efter de produktionsmetoder, der er beskrevet ved benævnelserne »ambré«, »rosé«, »rimage« eller »traditionnel«, er i produktspecifikationen defineret med farveintensitet (DO 420 + DO 520) og farvetone (DO 420/DO 520) for vine med benævnelsen »rosé«.

Lagring spiller en central rolle for vinenes aromatiske kompleksitet.

Den gennemføres i et reducerende miljø, der bidrager til at bevare:

— aromaer af friske røde frugter, druer, kirsebær, kirsch for vine med benævnelsen »rimage«

— aromaer af hvide blomster, citrusfrugter, krydderier og søde aromaer for vine med benævnelsen »blanc«

— lette, friske og frugtagtige aromaer af vine med benævnelsen »rosé«.

Hvis lagringen finder sted i et oxidativt miljø, i træ (store tønder eller halve tønder af eg) eller i glasballoner, der udsættes for solen, så klimaet er varmere end i det geografiske område:

— vine med benævnelsen »ambré« får intense, længerevarende og blandede aromaer af kandiserede frugter, blomsterhonning, voks, krydderier eller verbena

— vine med benævnelsen »traditionnel« udvikler aromaer af kandiserede modne frugter, blommebrændevin, honning og ristet kaffe eller kakao for de længst modnede årganges vedkommende.

Afhængigt af opbevaringsforholdene kan de udvikle komplekse aromaer op til »rancio«, som minder om ristning, tørret frugt og især valnødder.

Uanset om de er 5, 10 eller 50 år gamle, er »Banyuls«-vine rige i kompleksitet og holder meget længe i munden.

I en meget specifik naturlig kontekst med bjerge og kystområder har mennesket tilpasset sig og har formet et landskab og plantet vinstokke (igennem 2 000 år) på stejle skråninger, som de dyrker fra kysten og op til 400 m over havets overflade.

I et klima præget af kontraster og ekstreme forhold, på ustabil jordbund og med en filtrering sammensat af grove elementer har man igennem generationer udviklet terrasser til bekæmpelse af jorderosion og brande. På de parceller, der inden for det afgrænsede parcelområde er klassificeret til høst af druer, forlader man sig på over 5 000 løbende kilometer stendiger. Selv om disse terrasser korrigerer hældningen, gør de det muligt at bevare jordens agronomiske potentiale, men de kan sjældent dyrkes med maskiner.

For at begrænse afstrømningsvandets hastighed og styrke har vinproducenter ligeledes skabt et system til kanalisering af det i render med skærvebund, der lokalt kaldes »agouilles«, og som udgør karakteristiske netværk af »pied de coq« eller »peu de gall« på catalansk. I løbet af generationer har mennesker på de bedst afskærmede steder opbygget en geometrisk mosaik af sammenflettede vinstokke, der har begrænset skoven af stenege og ege op ad de stejleste slugter og til de steder, som er mest udsat for blæst.

Med en »bail à complant« (forpagtning af brugsretten), som er en kulturarv i catalansk historie, bevarede producenterne vindyrkningsarealet og dets forskellige druesorter, ofte endda inden for samme parcel, hvilket viser deres evne til at tilpasse sig dette vanskelige område.

I dette barske, meget tørre og lidet frugtbare område, som er egnet til produktionen af naturligt søde vine, der kræver et minimumssukkerindhold i druerne på 252 g, er sorten »Grenache« opstået. Den er opdelt i Grenache N, en hård sort, der er modstandsdygtig over for vandstress og stærk vind, og sorterne Grenache blanc B og Grenache gris G, som er mindre følsomme over for standsning af frugtudviklingen. De andre traditionelle sorter, der anvendes til fremstilling af naturligt søde vine, Macabeu B, Tourbat B (lokalt kendt som »malvoisie du Roussillon«), Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B (lokalt betegnet som »muscat romain«) findes ofte blandet på vinmarker som et vidnesbyrd om de ældste vingårde. De andre sekundære sorter er de sorter, der anvendes til fremstilling af tørre vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Collioure«, der produceres i samme område.

Denne blanding, som er traditionel på vinmarkerne, gør det muligt for producenterne ved hjælp af manuel sortering og høst at fremstille de to kontrollerede oprindelsesbetegnelser »Banyuls« og »Collioure« på samme parcel med et udbytte på højst 30 hl/ha for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Banyuls«. Den mængde, der anmeldes pr. hektar under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Collioure«, må ikke overstige forskellen mellem 40 hl og den mængde, der er anmeldt for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Banyuls«, multipliceret med en koefficient på 1,3. Den maksimale gennemsnitlige belastning pr. plante er også begrænset til 1,50 kg med obligatorisk sortering, hvis høstens sundhedstilstand forringes, eller modenhedsniveauet er utilstrækkeligt.

Disse naturlige voksesteder kræver, at vinproducenten passer planterne meget nøje ved at efterleve reglerne om kort beskæring i de vinmarker, hvor der primært bruges gobelet-beskæring, som er en teknik, der gør planten modstandsdygtig over for ekstreme klimatiske forhold (et klima, der både er varmt og tørt, men med perioder med høj fugtighed, en stærk påvirkning fra havet og voldsom blæst), ved at sikre vinstokkenes lange levetid og ved at begrænse udbyttet for at opnå et naturligt højt sukkerindhold i druerne, som er nødvendigt til fremstilling af naturligt søde vine.

Producenter, der er sig bevidste om et usædvanligt naturligt miljø, bevarer denne arv med størst mulig omhu. I henhold til specifikationen skal vandforvaltningsordninger og elementer til sikring af jordens integritet og fremtidssikring (diger, terrasser osv.) vedligeholdes i overensstemmelse med sædvanlig kutyme, og kun ændringer eller arbejder, der ikke ændrer disse elementer væsentligt, er tilladt.

Ved at fastholde traditionen med at høste druerne ved håndkraft er vinavlerne med til at bevare særpræget og kendetegnene ved disse vindyrkningsarealer i terrasser.

Producenterne har på den ene side tæmmet de stejle skråninger i det geografiske område og på den anden side sikret omdømmet og handelen med vine, hvis udvikling er forbundet med tilstedeværelsen af havne som Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure og Port-Vendres.

Siden 1850 er »Banyuls«-vinenes omdømme blevet udviklet af notabiliteter, abbeder, læger, apotekere og rige lodsejere, der er overbeviste om de gavnlige virkninger og kvaliteten af disse ædle vine.

Fra 1920 og fremefter spiller kooperative vinkældre en vigtig rolle i produktions- og afsætningsdynamikken. Vinen fra »Banyuls« kom efterhånden på de bedste borde, og Maurice Sailland Curnonsky, en af gastronomiens store personligheder, siger om den, at den har »la cambrure et la chaleur sarrasine« (saracensk sving og varme) .

Tættere på os udbredes »Banyuls«-vinenes omdømme, idet strømmen af turister tiltrækkes af det enestående landskab, der dominerer Middelhavet og er resultatet af menneskers arbejde.

Således aftappes vine med benævnelsen »blanc« i det afgrænsede geografiske område og i området i umiddelbar begrænset nærhed af den vinavler, der har høstet druerne og har produceret vinene, eller af den kollektive vinfremstillingsenhed, hvis medlemmer høster druerne, dvs. uden transport. Producenterne har sat sig som mål at fastholde disse produkters kvalitet og særpræg bedre ved at fremme den unge vins egenskaber og således beskytte den kontrollerede oprindelsesbetegnelses omdømme. Der er fastsat en særlig forpligtelse i forbindelse med emballeringen af disse vine, som er defineret i produktspecifikationen.

Det samme gælder for vine med benævnelsen »rimage«, for hvilke der pålægges »mutage sur grains« (afbrydelse af gæringen lige efter høsten), hvilket er en værdifuld hjælp til med ringe lagring at fremhæve paradokset af friske, men rige vine med en fin tanninstyrke, som afspejler området mellem havet og bjergene.

Bevarelsen af terrasserne og fremtidssikringen af vindyrkningsarealerne hænger tæt sammen med det geografiske områdes sociale struktur og blandede aktivitet. De aktiviteter, der er forbundet med havets nærhed (søfolk, havnearbejdere osv.), eksistensen af jernbanelinjen mellem landene (jernbanearbejdere) og den kulturelle tilknytning til vinavlen, har fremmet beskyttelsen af dette oprindelige vindyrkningsareal og dets enestående opbygning.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

a) Det område i umiddelbar nærhed, som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vin samt fremstilling, forarbejdning, lagring og emballering af vin, der kan opnå benævnelsen »blanc« eller »rimage«, består af området i følgende kommuner i departementet Pyrenées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède og Villelongue-dels-Monts.

b) Området i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende lagring af vine og lagring og emballering af vine, der er omfattet af benævnelserne »blanc« eller »rimage«, omfatter følgende kommuner i Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa og Prats-de-Mollo.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

a) Den traditionelle benævnelse »vin doux naturel« er påtrykt etiketterne.

b) Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse skal suppleres med benævnelsen »ambré«, »blanc«, »rimage«, »rosé« eller»traditionnel«. Disse oplysninger skal fremgå af mærkningen. De optræder ligeledes i annoncer, brochurer og på fakturaer.

c) Vine med benævnelsen »blanc«, »rimage« og »rosé« skal være forsynet med angivelse af årgang.

d) Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »hors d'âge« for naturligt søde vine med benævnelsen »ambré« eller »traditionnel«, som opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne benævnelse i produktspecifikationen.

e) Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »rancio« for naturligt søde vine med benævnelsen »ambré« eller »traditionnel« og med eller uden benævnelsen »hors d'âge«, og som opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne benævnelse i produktspecifikationen.

f) De skrifttegn, der på etiketterne benyttes til angivelse af alle de fakultative udtryk, hvis anvendelse i henhold til EU-reglerne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden eller bredden være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttegn, der udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med benævnelserne »blanc« og »rimage«, der lagres i et iltreducerende miljø.

For vine med benævnelsen »blanc« fremmer denne lagring bevarelsen af de delikate aromaer af hvide blomster, citrusfrugter og krydderier og for vine med benævnelsen »rimage« bevarelsen af aromaer af friske røde frugter, druer, kirsebær og kirsch. Lagring finder sted indtil den 1. maj i året efter høståret. Vinene aftappes i flasker af den erhvervsdrivende, der høster druerne og fremstiller vinen, eller af den kollektive vinfremstillingsvirksomhed, hvis medlemmer høster druerne, dvs. uden transport. Denne aftapning sker senest den 30. juni i det andet år efter høsten.

Producenterne ønsker dels en bedre fastholdelse af de væsentlige egenskaber ved produkterne, dels ved hjælp af de kontroller, som foretages i produktionsområdet, og som forudsætter en særlig organoleptisk ekspertise, at sikre og bevare produkternes kvalitet og særpræg og dermed også den kontrollerede oprindelsesbetegnelses omdømme.

Link til produktspecifikationen

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