C/2024/6184

15.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/6184)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1])

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Banyuls»

PDO-FR-A0672-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 22.7.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Χρωματική ένταση των οίνων που φέρουν την ένδειξη «rosé»**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα IX «Μεταποίηση, παραγωγή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση», σημείο 1 στοιχείο β) «Αναλυτικά πρότυπα», το εύρος της χρωματικής έντασης (OD 420 + OD 520), το οποίο επί του παρόντος είναι από 0,40 έως 0,70, διευρύνεται σε 0,30 έως 0,80 για τους οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «rosé», ώστε να λαμβάνονται καλύτερα υπόψη τα προϊόντα που πράγματι παράγονται. Η παρούσα τροποποίηση δεν μεταβάλλει τον δεσμό με την προέλευση.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο «Περιγραφή του/των οίνου/-ων».

2. **Μείωση της περιόδου παλαίωσης των οίνων που φέρουν τις ενδείξεις «ambré» και «traditionnel»**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα IX «Μεταποίηση, παραγωγή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση», σημείο 2 «Διατάξεις ανά τύπο προϊόντος» και ενότητα X «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή», η περίοδος παλαίωσης μειώνεται από 30 σε 24 μήνες για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «ambré» ή «traditionnel». Η εν λόγω αλλαγή δεν μεταβάλλει τις οργανοληπτικές ιδιότητες των προϊόντων. Η αλλαγή αυτή καθιστά δυνατή την προσαρμογή της διάθεσης των οίνων στη ζήτηση της αγοράς, ενώ παράλληλα διατηρεί τον οξειδωτικό και φρουτώδη χαρακτήρα των οίνων που φέρουν τις εν λόγω ενδείξεις.

Η εν λόγω μείωση της περιόδου παλαίωσης περιλαμβάνεται στο κεφάλαιο «Περιγραφή των οίνων» και στο κεφάλαιο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Απαλοιφή της απαίτησης για ελάχιστη τρίμηνη διάρκεια παλαίωσης στη φιάλη για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «blanc» ή «rimage»**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα IX «Μεταποίηση, παραγωγή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση», σημείο 2 «Διατάξεις ανά τύπο προϊόντος» και ενότητα X «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή», απαλείφεται η απαίτηση για ελάχιστη τρίμηνη διάρκεια παλαίωσης στη φιάλη, ώστε να παρέχεται επίσης στους οινεμπόρους η δυνατότητα συσκευασίας του οίνου, με στόχο την ανάπτυξη της αγοράς.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις περιλαμβάνονται στο κεφάλαιο «Περιγραφή των οίνων», στο κεφάλαιο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και στο κεφάλαιο «Άλλες προϋποθέσεις — συσκευασία» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Ημερομηνία διάθεσης των οίνων που φέρουν την ένδειξη «ambré» ή «traditionnel» στην αγορά προς κατανάλωση**

Στο κεφάλαιο Ι των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα ΙΧ «Μεταποίηση, παραγωγή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση», σημείο 5 στοιχείο α) «Διατάξεις σχετικά με την κυκλοφορία του προϊόντος και τη διάθεση στην αγορά προς κατανάλωση» και ενότητα Χ «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή», η ημερομηνία διάθεσης των οίνων που φέρουν την ένδειξη «ambré» ή «traditionnel» στην αγορά προς κατανάλωση μεταφέρεται κατά 6 μήνες νωρίτερα λόγω της μείωσης της περιόδου ωρίμασης κατά το ίδιο χρονικό διάστημα. Οι οίνοι διατίθενται στην αγορά από την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Η εν λόγω διευκρίνιση περιλαμβάνεται στην ενότητα «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

5. **Ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών**

Στο κεφάλαιο Ι των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα ΙΧ «Μεταποίηση, παραγωγή, ωρίμαση, συσκευασία, αποθήκευση», σημείο 5 στοιχείο β) «Διατάξεις σχετικά με την κυκλοφορία του προϊόντος», απαλείφονται οι ημερομηνίες που καθορίζουν την περίοδο κατά την οποία οι οίνοι δεν μπορούν να κυκλοφορούν μεταξύ των εμπόρων πριν από τη διάθεσή τους στην κατανάλωση. Η εν λόγω τροποποίηση καθιστά δυνατή την κυκλοφορία των οίνων μεταξύ όλων των επιχειρήσεων πριν από τη διάθεσή τους στην κατανάλωση και εξαλείφει κάθε κίνδυνο αθέμιτου ανταγωνισμού μεταξύ των εμπόρων.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Banyuls

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

3. Οίνος λικέρ

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

α) Οι εν λόγω οίνοι είναι φυσικοί γλυκείς οίνοι.

β) Οι οίνοι που προορίζονται για πώληση ή βρίσκονται στο στάδιο της συσκευασίας πρέπει να πληρούν τα ακόλουθα αναλυτικά πρότυπα: — Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 15 %. — Ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 21,5 %. — Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη): τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά λίτρο. — Χρωματική ένταση (OD 420 + OD 520): μικρότερη ή ίση με 2,50 για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «ambré»· μεγαλύτερη ή ίση με 0,30 αλλά όχι μεγαλύτερη από 0,80 για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rosé»· μεγαλύτερη ή ίση με 2,80 για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «traditionnel»· μεγαλύτερη ή ίση με 4 για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage». — Απόχρωση (OD 420/OD 520): μικρότερη ή ίση με 1,2 για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rosé».

γ) Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη ρυθμίζεται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Στους οίνους περιλαμβάνονται, πρωτίστως, οι οίνοι που παράγονται σε αναγωγικό περιβάλλον, σύμφωνα με τις μεθόδους παραγωγής που περιγράφονται με τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «rimage» («οίνος εσοδείας» στα καταλανικά), για τους ερυθρούς οίνους που παράγονται από την ποικιλία Grenache N και ωριμάζουν τουλάχιστον έως την 1η Μαΐου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής·

— «blanc», για τους οίνους που παράγονται από λευκές ή γκρίζες ποικιλίες αμπέλου με την ίδια μέθοδο παραγωγής όπως για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage»·

— «rosé» για τους οίνους που συσκευάζονται το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Λαμβάνουν επίσης τη μορφή οίνων που παράγονται σε οξειδωτικό περιβάλλον, σύμφωνα με τις μεθόδους παραγωγής που περιγράφονται με τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «ambré» για τους οίνους που παράγονται από λευκές ή γκρίζες ποικιλίες·

— «traditionnel» για τους οίνους που παράγονται κυρίως από την ποικιλία Grenache N.

Οι οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής. Η παλαίωση διαδραματίζει καίριο ρόλο στη διαμόρφωση της αρωματικής πολυπλοκότητας των οίνων. Η παλαίωση σε αναγωγικό περιβάλλον συμβάλλει ώστε να διατηρούνται:

— τα αρώματα νωπών κόκκινων φρούτων, σταφυλιών, κερασιών και αποστάγματος κερασιών (kirsch) για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage»·

— τα αρώματα λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών, μπαχαρικών και τα γλυκά αρώματα για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «blanc»·

— οι ελαφριές, δροσερές και φρουτώδεις γεύσεις για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rosé».

Σε περίπτωση που η παραγωγή πραγματοποιείται σε οξειδωτικό περιβάλλον, σε ξύλινους κάδους (βαρέλια τύπου «foudre» ή «demi-muid») ή σε νταμιτζάνες από γυαλί που είναι εκτεθειμένες στον ήλιο, υπόκειται στο δριμύ κλίμα της γεωγραφικής περιοχής:

— οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «ambré» αποκτούν μεγαλύτερη επίγευση και ισορροπία και αναπτύσσουν έντονα αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων, ανθέων με νότες μελιού, αρώματα κηρού, μπαχαρικών ή λουΐζας·

— οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «traditionnel» αναπτύσσουν αρώματα ζαχαρωμένων ώριμων φρούτων, αποστάγματος δαμάσκηνων, μελιού και καβουρδισμένου καφέ ή κακάου όταν παράγονται από τους πιο παλαιωμένους οίνους βάσης (cuvées). Ανάλογα με τις συνθήκες παλαίωσης, μπορούν να αναπτύξουν σύνθετα αρώματα που εξελίσσονται στο «rancio», το οποίο χαρακτηρίζεται από νότες καβουρδίσματος, αποξηραμένων φρούτων και, ιδίως, καρυδιού.

Οι οίνοι «Banyuls», ανεξάρτητα από την ηλικία τους (5, 10 ή 50 ετών), χαρακτηρίζονται από πλούσια σύνθεση και μακρά επίγευση στον ουρανίσκο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

α) Οι οίνοι παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης στο γλεύκος σταφυλιών (διαδικασία που είναι γνωστή ως «mutage») κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Η διακοπή της ζύμωσης (mutage) πραγματοποιείται με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης με ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 96 %, σε αναλογία εκφραζόμενη σε καθαρή αλκοόλη τουλάχιστον 5 %, η οποία δεν υπερβαίνει το 10 % του όγκου του γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε. Η διακοπή της ζύμωσης (mutage) πραγματοποιείται πριν από τις 31 Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής του γλεύκους σταφυλιών. Ωστόσο, μπορεί να πραγματοποιηθεί πρόσθετη διακοπή της ζύμωσης (mutage) με την προσθήκη καθαρής αλκοόλης 10 % κατ' ανώτατο όριο.

β) Απαγορεύεται η προσθήκη οποιουδήποτε προϊόντος που θα μπορούσε να αλλοιώσει το χρώμα των οίνων.

γ) Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2.

Μέθοδος καλλιέργειας

1) Πυκνότητα φύτευσης

— Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα. Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των φυτών της ίδιας σειράς.

Για τις αμπέλους που είναι φυτεμένες κατά τετράγωνα ή τρίγωνα, κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 3 τετραγωνικά μέτρα. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των φυτών της ίδιας σειράς. Η απόσταση μεταξύ των σειρών και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά πρέπει να είναι μικρότερη ή ίση με 1,70 μέτρα.

— Τα αμπέλια που είναι φυτεμένα σε αναβαθμίδες μπορούν να έχουν μέγιστη απόσταση 2,50 μέτρων από την κορυφή του πρανούς ή του τειχίου έως την πρώτη σειρά της επάνω αναβαθμίδας, καθώς και από τη βάση του πρανούς ή του τοιχίου έως την πρώτη σειρά της κάτω αναβαθμίδας.

2) Κανόνες μόρφωσης και κλαδέματος των πρέμνων

α) Γενικές διατάξεις

— Η μόρφωση των αμπέλων πραγματοποιείται με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε σχήμα παλμέτας.

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ, με ανώτατο όριο τις 7 κεφαλές ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ δύο οφθαλμούς.

— Το κλάδεμα πραγματοποιείται το αργότερο στις 31 Μαρτίου. Ωστόσο, το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας μπορεί να χορηγεί παρέκκλιση σε περίπτωση έκτακτων καιρικών συνθηκών, σοβαρών οικογενειακών προβλημάτων ή καθυστερημένης καταβολής μισθωμάτων γης.

β) Ειδικές διατάξεις

Μπορεί να γίνεται προκλάδεμα στις ποικιλίες Grenache B, Grenache G και Grenache N, στην περίπτωση που έχουν περισσότερους από δύο οφθαλμούς ανά κεφαλή, υπό τον όρο ότι το κλάδεμα των αμπέλων πραγματοποιείται το αργότερο στις 31 Μαρτίου σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις.

3) Άρδευση

Απαγορεύεται η άρδευση.

4) Συγκομιδή

— Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους.

— Η διαλογή της συγκομιδής είναι υποχρεωτική σε περίπτωση που κατά την οπτική επιθεώρηση των σταφυλιών διαπιστώνεται ότι δεν είναι σε υγιή κατάσταση ή δεν είναι επαρκώς ώριμα. Η διαλογή πραγματοποιείται είτε στο αμπελοτεμάχιο είτε στο οινοποιείο.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών και η οινοποίηση, η επεξεργασία και η παλαίωση των οίνων και, στην περίπτωση των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «blanc» ή «rimage», η συγκομιδή των σταφυλιών και η οινοποίηση, η επεξεργασία, η παλαίωση και η συσκευασία των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure και Port-Vendres.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Οι νοτιότεροι αμπελώνες της Γαλλίας είναι φυτεμένοι εκεί που «η θάλασσα συναντά το βουνό» («mar i mont» στα καταλανικά), σε ιδιαίτερα τραχιά εδάφη και πάνω σε επικλινείς πλαγιές που γκρεμίζονται απότομα από την κορυφή Pic de Sailfort, στα 917 μέτρα ύψος, στην ακτή, στο ύψος της θάλασσας.

Η γεωγραφική περιοχή απλώνεται έως το ανατολικό άκρο της οροσειράς Albères, όπου τα Πυρηναία καταλήγουν απότομα στη Μεσόγειο θάλασσα. Εκτείνεται στο έδαφος τεσσάρων δήμων που ανήκουν στο τμήμα του νομού Pyrénées-Orientales, το οποίο είναι γνωστό ως «Côte Vermeille», και στο σύνολό τους αποτελούν λιμένες: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère και Port-Vendres.

Γύρω από αυτούς τους λιμένες, η περιοχή οριοθετείται:

— ανατολικά, από τη Μεσόγειο θάλασσα·

— νότια, από την υψηλή κορυφογραμμή των Πυρηναίων που σχηματίζει το σύνορο με την Ισπανία·

— βόρεια, από τους πρόποδες της οροσειράς Albères και της πεδιάδας του Roussillon·

— δυτικά, από τα υψηλά Πυρηναία.

Η ανύψωση των Πυρηναίων έχει δημιουργήσει ένα έντονα ορεινό ανάγλυφο, με πολλές κοιλότητες, μικρές κοιλάδες με καμπυλωτές κορυφές και πολλά σημεία που αντικρίζουν τη θάλασσα.

Το γεωλογικό υπόστρωμα είναι ομοιογενές και αποτελείται κυρίως από καστανό σχιστόλιθο της κάμβριας περιόδου. Δομημένα κατακόρυφα, αυτά τα έντονα ρωγμώδη πετρώματα δημιουργούν φτωχά εδάφη με χαμηλή ικανότητα κατακράτησης υδάτων και, ανάλογα με τα τοπογραφικά χαρακτηριστικά, με ορισμένες παραλλαγές στο πάχος του εδάφους.

Τα οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για τη συγκομιδή των σταφυλιών βρίσκονται πάνω σε αναβαθμίδες και σε υψόμετρο έως 400 μέτρων και, πολύ περιστασιακά, στους προσχωσιγενείς, πετρώδεις και ξηρούς πυθμένες των κοιλάδων ποταμών, όπως των Baillaury, Cosprons, Douy και Ravaner, οι οποίοι αποστραγγίζουν τη γεωγραφική περιοχή.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από υψηλή ετήσια ηλιοφάνεια που υπερβαίνει τις 2 600 ώρες και το κλίμα της είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και θερμά και ξηρά καλοκαίρια. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 15 °C, αλλά διαφέρει ανάλογα με το υψόμετρο. Το καθεστώς θερμοκρασίας χαρακτηρίζεται από χαμηλό ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος, αλλά παρουσιάζει συχνά μεγάλες ημερήσιες διακυμάνσεις.

Οι ετήσιες βροχοπτώσεις είναι κατά μέσο όρο χαμηλότερες από 650 mm και ποικίλλουν επίσης ανάλογα με το υψόμετρο. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ισχυρές και ακανόνιστες βροχοπτώσεις, με μεγάλες περιόδους θερινής ξηρασίας, οι οποίες την άνοιξη και το φθινόπωρο διακόπτονται από σύντομες και έντονες περιόδους βροχοπτώσεων. Αυτές οι απότομες βροχοπτώσεις μπορούν να προκαλέσουν τη διάβρωση του εδάφους και τη δημιουργία χαραδρών, γεγονός που καθιστά απαραίτητη την καλλιέργεια σε αναβαθμίδες.

Ένα χαρακτηριστικό του κλίματος είναι ο άνεμος που πνέει σχεδόν επί 200 ημέρες τον χρόνο:

— η «τραμουντάνα», ένας ισχυρός ξηρός βορειοδυτικός άνεμος που επικρατεί στην περιοχή (130 ημέρες ετησίως)· είναι ωφέλιμος, δεδομένου ότι συμβάλλει στην εξυγίανση της ατμόσφαιρας με τον περιορισμό των μυκητολογικών ασθενειών. Ωστόσο, μπορεί συχνά να αποβεί καταστροφικός λόγω της φυσικής επίδρασης που έχει στις νεαρές αμπέλους την άνοιξη· ευθύνεται επίσης για την εξάπλωση των πυρκαγιών το καλοκαίρι.

— Η θαλασσινή αύρα που πνέει από τα ανατολικά ή από τα νοτιοανατολικά μεταφέρει δροσερές και υγρές αέριες μάζες που μετριάζουν τη θερμότητα το καλοκαίρι.

Σε αυτό το δριμύ κλίμα, το τοπίο καλύπτεται από αμπέλους που εναλλάσσονται με μικρές δενδρόφυτες εκτάσεις από φελλοφόρο δρυ ή δρυ της αρίας, ελαιόδενδρα, μεσογειακούς θάμνους και ερεικώνες που εκτίθενται επανειλημμένα σε πυρκαγιές.

Το τοπίο αυτό διαμορφώθηκε χάρη στην επιμονή των αμπελοκαλλιεργητών που, από γενιά σε γενιά, βελτιστοποίησαν την καλλιέργεια στις πλαγιές και στους πρόποδες και ταυτόχρονα διατήρησαν μια προστατευτική φυτική κάλυψη των εκτάσεων. Ύψωσαν πολλές ξερολιθιές, με στόχο να συγκρατήσουν το χώμα και να απαλλάξουν το έδαφος από τις πέτρες, δημιουργώντας έτσι τις αναβαθμίδες που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο τοπίο.

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Οι άμπελοι φυτεύτηκαν για πρώτη φορά από τους Φοίνικες περί τον 7ο αιώνα π.Χ. και η φύτευσή τους ξεκίνησε από τον λιμένα Collioure.

Από τις αρχές του Μεσαίωνα, λόγω των γεωγραφικών και των κλιματικών συνθηκών, από νωρίς κατέστη απαραίτητη η δημιουργία αναβαθμίδων, πρακτική η οποία στη συνέχεια ενισχύθηκε από τους Ναΐτες Ιππότες.

Το εμπόριο οίνου, το οποίο άνθιζε λόγω των θαλάσσιων μεταφορών, ενισχύθηκε από τον Ιάκωβο Α΄ της Αραγωνίας και βασιλιά της Μαγιόρκα το 1207 και, στη συνέχεια, από τους βασιλείς της Αραγωνίας, με τη μεταφορά του φόρου επί των εισαγόμενων οίνων στους οινοπαραγωγικούς δήμους, με στόχο να διατηρηθεί η υψηλή ποιότητα της τοπικής παραγωγής.

Μετά την προσάρτηση αυτών των εδαφών στη Γαλλία το 1659 (Συνθήκη των Πυρηναίων) και προκειμένου να καταπολεμηθεί το λαθρεμπόριο που συνδεόταν με την επιβολή της κρατικής φορολογίας, τα γαλλικά στρατεύματα ήταν προετοιμασμένα να παρέμβουν το 1773. Ωστόσο, ο διοικητής της επαρχίας Roussillon κατέληξε σε συμβιβασμό, χορηγώντας κίνητρα για τη φύτευση αμπέλων, ώστε να ενθαρρύνει τους λαθρεμπόρους να ασχοληθούν με την αμπελουργία.

Η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας απέκτησε βαθιές ρίζες, ιδίως με την πρακτική που αφορά την εκμίσθωση γης για τη φύτευση αμπέλων με την ονομασία «bail à complant» ή «souche morte». Η εν λόγω πρακτική, η οποία ανάγεται πριν από το έτος 1000 μ.Χ, εξακολουθεί να εφαρμόζεται μέχρι και σήμερα στην αμπελουργική περιοχή «Banyuls» και αντιστοιχεί σε πάνω από τα μισά αμπελοτεμάχια της περιοχής! Αυτή η μορφή γαιοκτησίας έδωσε τη δυνατότητα σε άτομα με περιορισμένα μέσα να εκμεταλλευτούν έναν μικρό αριθμό αμπελοτεμαχίων, έχοντας την κυριότητα των πρέμνων αλλά όχι των εκτάσεων γης. Οι εκτάσεις γης εξακολουθούν να αποτελούν ιδιοκτησία των γαιοκτημόνων που μεταβιβάζουν τα αμπελοτεμάχιά τους με καθεστώς συνιδιοκτησίας, με την απαίτηση να διατηρηθούν ζωντανά τα πρέμνα.

Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται η συχνή αντικατάσταση των νεκρών πρέμνων, με τη μέθοδο του επιτόπιου εμβολιασμού με μοσχεύματα τα οποία θεωρούν οι παραγωγοί ότι παρουσιάζουν το μεγαλύτερο «ενδιαφέρον». Επιπλέον, λόγω αυτής της πρακτικής, με την πάροδο των γενεών έφθασαν να απαντούν διάφορες ποικιλίες στο ίδιο αμπελοτεμάχιο.

Από το 1830 όλα εξελίχθηκαν με γοργούς ρυθμούς. Το εμπόριο εντατικοποιήθηκε μέσω του λιμένα Port-Vendres. Η σιδηροδρομική γραμμή έφθασε μέχρι το Collioure και στη συνέχεια επεκτάθηκε στην Ισπανία, όπου το εύρος της τροχιάς ήταν διαφορετικό. Το αποτέλεσμα ήταν να αυξηθούν οι δραστηριότητες διακίνησης που αφορούσαν τη μεταφόρτωση των εμπορευμάτων. Οι λιμενικές δραστηριότητες προσέλκυσαν αρκετά άτομα με αποτέλεσμα να αυξηθεί ο πληθυσμός, με τους πάντες να επιδιώκουν να γίνουν αμπελουργοί, αποκτώντας το δικό τους αμπελοτεμάχιο μέσω της πρακτικής «bail à complant». Ο οίνος «Banyuls» ευνοήθηκε από αυτήν τη μεγάλη ανάπτυξη, η οποία ήταν αποτέλεσμα της εμπορικής δραστηριότητας των οινεμπόρων της περιοχής αλλά και ενός κληρικού, του αβά Rous.

Το 1885, κατά την τελευταία φάση της κρίσης της φυλλοξήρας, καταστράφηκε μεγάλο μέρος των αμπελώνων, με αποτέλεσμα να αυξηθούν οι δυσκολίες που αντιμετώπιζαν οι παραγωγοί λόγω του ανταγωνισμού από νοθευμένους οίνους.

Τον 19ο αιώνα η φήμη του οίνου «Banyuls» προερχόταν από τους λευκούς ξηρούς οίνους με υψηλό φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, σταθερό σώμα και με άριστες δυνατότητες παλαίωσης, του οποίου η φήμη είχε ταξιδέψει πέρα από τον Ατλαντικό Ωκεανό. Με τη θέσπιση του νόμου του Arago (1872) και του νόμου του Pams (1898), με τους οποίους αναγνωρίστηκε η εφαρμογή ειδικού φορολογικού καθεστώτος για τους φυσικούς γλυκούς οίνους, η εν λόγω αμπελουργική περιοχή ειδικεύτηκε στην παραγωγή φυσικών γλυκών οίνων.

Από το 1902 οι παραγωγοί προσχώρησαν σε εμπορική ένωση για την καταπολέμηση της νοθείας και, στις 18 Σεπτεμβρίου 1909, καθορίστηκε νομικά η ονομασία προέλευσης «Banyuls» για την παραγωγή των φυσικών γλυκών οίνων.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Banyuls» αναγνωρίστηκε με το διάταγμα της 6ης Αυγούστου 1936. Αποτέλεσε μία από τις πρώτες ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης στη Γαλλία.

Η μέση ετήσια παραγωγή ανέρχεται σε περίπου 20 000 εκατόλιτρα, από τα οποία το 75 % αφορά ερυθρούς οίνους που παράγονται από περίπου τριάντα ιδιωτικά οινοποιεία, τα οποία διαθέτουν άμεσα τα προϊόντα τους στην αγορά, και τρία συνεταιριστικά οινοποιεία, στο μεγαλύτερο από τα οποία, το «Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls», αντιστοιχεί το 80 % της παραγωγής.

Οι οίνοι είναι φυσικοί γλυκείς οίνοι που παράγονται με διακοπή της ζύμωσης (mutage) με χρήση ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, με περιεκτικότητα που υπερβαίνει το 96 % κατ' όγκο. Η εν λόγω τεχνική διακοπής της ζύμωσης (mutage) πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης των σταφυλιών, η οποία είναι γνωστή ως «mutage sur grains», ή του γλεύκους, σε αναλογία εκφραζόμενη σε καθαρή αλκοόλη τουλάχιστον 5 % η οποία δεν υπερβαίνει το 10 % του υποκείμενου όγκου.

Για τους οίνους που παράγονται με τη μέθοδο παραγωγής που περιγράφεται με την ένδειξη «rimage», πρέπει να πραγματοποιείται διακοπή της ζύμωσης του γλεύκους.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο αποκτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 15 %, ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 21,5 % και ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

Στους οίνους περιλαμβάνονται, πρωτίστως, οι οίνοι που παράγονται σε αναγωγικό περιβάλλον, σύμφωνα με τις μεθόδους παραγωγής που περιγράφονται με τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «rimage» («οίνος εσοδείας» στα καταλανικά), για τους ερυθρούς οίνους που παράγονται από την ποικιλία Grenache N και ωριμάζουν τουλάχιστον έως την 1η Μαΐου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής· οι εν λόγω οίνοι εμφιαλώνονται πριν από τις 30 Ιουνίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής, από την επιχείρηση που πραγματοποιεί τη συγκομιδή των σταφυλιών και την οινοποίηση των εν λόγω οίνων ή από τη συλλογική ομάδα οινοποίησης, της οποίας τα μέλη συγκομίζουν τα σταφύλια·

— «blanc», για τους οίνους που παράγονται από λευκές ή γκρίζες ποικιλίες αμπέλου με την ίδια μέθοδο παραγωγής όπως για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage»·

— «rosé» για τους οίνους που εμφιαλώνονται το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Λαμβάνουν επίσης τη μορφή οίνων που παράγονται σε οξειδωτικό περιβάλλον, σύμφωνα με τις μεθόδους παραγωγής που περιγράφονται με τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «ambré» για τους οίνους που παράγονται από λευκές ή γκρίζες ποικιλίες·

— «traditionnel» για τους οίνους που παράγονται κυρίως από την ποικιλία Grenache N.

Οι εν λόγω οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Οι οίνοι που έχουν παλαιωθεί για πέντε τουλάχιστον έτη φέρουν την ένδειξη «hors d'âge».

Οι οίνοι που παράγονται σύμφωνα με τις μεθόδους παράγωγης που περιγράφονται με τις ενδείξεις «ambré», «rosé», «rimage» ή «traditionnel» ορίζονται επακριβώς στις προδιαγραφές προϊόντος με βάση τη χρωματική ένταση (OD 420 + OD 520) και την απόχρωση (OD 420/OD 520) για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rosé».

Η παλαίωση διαδραματίζει καίριο ρόλο στη διαμόρφωση της αρωματικής πολυπλοκότητας των οίνων.

Η παλαίωση σε αναγωγικό περιβάλλον συμβάλλει ώστε να διατηρούνται:

— τα αρώματα νωπών κόκκινων φρούτων, σταφυλιών, κερασιών και αποστάγματος κερασιών (kirsch) για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage»·

— τα αρώματα λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών, μπαχαρικών και τα γλυκά αρώματα για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «blanc»·

— οι ελαφριές, δροσερές και φρουτώδεις γεύσεις για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rosé».

Σε περίπτωση που η παραγωγή πραγματοποιείται σε οξειδωτικό περιβάλλον, σε ξύλινους κάδους (βαρέλια τύπου «foudre» ή «demi-muid») ή σε νταμιτζάνες από γυαλί που είναι εκτεθειμένες στον ήλιο, υπόκειται στο δριμύ κλίμα της γεωγραφικής περιοχής:

— οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «ambré» αποκτούν μεγαλύτερη επίγευση και ισορροπία και αναπτύσσουν έντονα αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων, ανθέων με νότες μελιού, αρώματα κηρού, μπαχαρικών ή λουίζας·

— οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «traditionnel» αναπτύσσουν αρώματα ζαχαρωμένων ώριμων φρούτων, αποστάγματος δαμάσκηνων, μελιού και καβουρδισμένου καφέ ή κακάου όταν παράγονται από τους πιο παλαιωμένους οίνους βάσης (cuvées).

Ανάλογα με τις συνθήκες παλαίωσης, μπορούν να αναπτύξουν σύνθετα αρώματα που εξελίσσονται στο «rancio», το οποίο χαρακτηρίζεται από νότες καβουρδίσματος, αποξηραμένων φρούτων και, ιδίως, καρυδιού.

Οι οίνοι «Banyuls», ανεξάρτητα από την ηλικία τους (5, 10 ή 50 ετών), χαρακτηρίζονται από πλούσια σύνθεση και μακρά επίγευση στον ουρανίσκο.

Σε ένα φυσικό περιβάλλον που συνδυάζει βουνά και ακτές και χαρακτηρίζεται από πολύ ειδικές συνθήκες, οι άνθρωποι διαμόρφωσαν και σμίλευσαν το τοπίο, φυτεύοντας αμπέλους (τα τελευταία 2 000 έτη) σε απότομες πλαγιές που υψώνονται πάνω από την ακτή και φθάνουν έως τα 400 μέτρα ύψος.

Με την επίδραση ενός σκληρού κλίματος που χαρακτηρίζεται από αντιθέσεις, διαδοχικές γενεές ύψωσαν αναβαθμίδες σε ασταθή και διηθητικά αδρομερή εδάφη για να καταπολεμήσουν τη διάβρωση του εδάφους και τις πυρκαγιές. Πάνω από 5 000 χιλιόμετρα μήκους καλύπτονται από ξερολιθιές στα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην περιοχή συγκομιδής των σταφυλιών. Με τη βοήθεια των αναβαθμίδων διορθώνεται η κλίση έτσι ώστε να μπορεί να διατηρηθεί το γεωπονικό δυναμικό του εδάφους, αλλά σπάνια είναι δυνατή η πρόσβαση σε αυτές με τη χρήση γεωργικού εξοπλισμού.

Για να περιορίσουν την ταχύτητα και την ισχύ των υδάτων απορροής, οι αμπελουργοί δημιούργησαν ένα σύστημα διοχέτευσης των υδάτων σε πέτρινους αγωγούς με την τοπική ονομασία «agouilles», όπου τα δίκτυα των αγωγών σχηματίζουν τη μορφή ενός ποδιού πουλιού ή «peu de galle» στα καταλανικά. Με την πάροδο των γενεών και στις πιο προφυλαγμένες τοποθεσίες, οι άνθρωποι συνέθεσαν ένα γεωμετρικό μωσαϊκό από αμπέλους που πλέκονται μεταξύ τους και περικλείουν τα δρύινα δάση με δρυ της αρίας και φελλοφόρο δρυ, περιορίζοντάς τα στις πιο απότομες χαράδρες και στα πιο εκτεθειμένα σημεία.

Χάρη στην πρακτική «bail à complant», η οποία αποτελεί πολιτιστική κληρονομιά καταλανικής προέλευσης, οι παραγωγοί έχουν διατηρήσει τους αμπελώνες και την πολυμορφία των ποικιλιών που απαντούν σε αυτούς —συχνά στο ίδιο αμπελοτεμάχιο— επιδεικνύοντας την ικανότητα προσαρμογής τους σε αυτό το δύσκολο έδαφος.

Σε αυτήν την τραχιά, πολύ ξηρή και άγονη περιοχή, στην οποία ευνοείται η παραγωγή φυσικών γλυκών οίνων με απαιτούμενη ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα 252 γραμμάρια, έχει επικρατήσει η ποικιλία «Grenache» που περιλαμβάνει τόσο την ποικιλία Grenache N, η οποία είναι ανθεκτική στην υδατική καταπόνηση και στους ισχυρούς ανέμους, όσο και τις ποικιλίες Grenache B και Grenache G, οι οποίες είναι λιγότερο επιρρεπείς στην ανθόρροια. Οι άλλες παραδοσιακές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή φυσικών γλυκών οίνων —Macabeu B, Tourbat B (φέρει την τοπική ονομασία «malvoisie du Roussillon»), Muscat à petits grains B και Muscat d'Alexandrie B (φέρει την τοπική ονομασία «muscat roman»)— απαντούν επίσης στην περιοχή, συχνά φυτεμένες μαζί με άλλες ποικιλίες στα αμπελοτεμάχια, όπως καταδεικνύεται από τον παλαιότερο αμπελώνα. Οι άλλες δευτερεύουσες ποικιλίες που απαντούν είναι οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ξηρών οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Collioure», οι οποίες παράγονται στην ίδια περιοχή.

Αυτή η ποικιλομορφία, η οποία παραδοσιακά χαρακτηρίζει την ποικιλιακή σύνθεση, παρέχει τη δυνατότητα στους παραγωγούς, μέσω χειρωνακτικής διαλογής και συγκομιδής, να παράγουν οίνους που φέρουν τις δύο ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης «Banyuls» και «Collioure» στο ίδιο αμπελοτεμάχιο, με απόδοση που περιορίζεται σε 30 εκατόλιτρα ανά εκτάριο για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Banyuls». Η δηλωθείσα ποσότητα ανά εκτάριο για την ονομασία «Collioure» δεν μπορεί να υπερβαίνει τη διαφορά μεταξύ 40 εκατόλιτρων και της δηλωθείσας ποσότητας για την ονομασία «Banyuls», πολλαπλασιαζόμενης επί συντελεστή 1,3. Η μέγιστη μέση απόδοση ανά πρέμνο περιορίζεται επίσης σε 1,50 kg, με υποχρεωτική διαλογή σε περίπτωση που τα σταφύλια δεν είναι σε υγιή κατάσταση ή δεν είναι επαρκώς ώριμα.

Λόγω των φυσικών συνθηκών απαιτείται αυστηρή διαχείριση των πρέμνων από τους αμπελουργούς. Ως εκ τούτου, οι άμπελοι δέχονται βραχύ κλάδεμα και μορφώνονται κυρίως με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα, ώστε να αντέχουν σε αντίξοες καιρικές συνθήκες (πολύ θερμό και παράλληλα ξηρό κλίμα αλλά με έντονες βροχοπτώσεις, ισχυρή θαλάσσια επιρροή και ισχυρούς ανέμους). Παράλληλα, διασφαλίζεται η μακροβιότητα των πρέμνων, με χαμηλές αποδόσεις που είναι απαραίτητες για την παραγωγή σταφυλιών με υψηλή φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, αναγκαία για την παραγωγή των φυσικών γλυκών οίνων.

Οι παραγωγοί, έχοντας επίγνωση του εξαιρετικού φυσικού περιβάλλοντος στο οποίο καλλιεργούν τις αμπέλους, μεριμνούν όσο το δυνατόν περισσότερο για την προστασία αυτής της κληρονομιάς. Σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος, οι ρυθμίσεις και τα χαρακτηριστικά της διαχείρισης των υδάτινων πόρων που εγγυώνται την ακεραιότητα και τη βιωσιμότητα του εδάφους (ξερολιθιές, αναβαθμίδες κ.λπ.) πρέπει να διατηρούνται σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική και να επιτρέπονται μόνο έργα ή εργασίες που δεν μεταβάλλουν ουσιαστικά τα εν λόγω χαρακτηριστικά.

Μέσω της διατήρησης της παράδοσης της χειρωνακτικής συγκομιδής των σταφυλιών, οι αμπελουργοί συμβάλλουν στην προστασία της μοναδικότητας και των χαρακτηριστικών αυτών των αμπελώνων που είναι φυτεμένοι σε αναβαθμίδες.

Οι παραγωγοί λείαναν τις απότομες αργιλώδεις πλαγιές της γεωγραφικής περιοχής και συνέβαλαν στη διασφάλιση της φήμης και του εμπορίου των οίνων, η ανάπτυξη των οποίων συνδέεται επίσης με την παρουσία των λιμένων Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure και Port-Vendres.

Από το 1850 περίπου η φήμη των οίνων «Banyuls» εξαπλώθηκε χάρη στην αποφασιστική στήριξη από δημόσια πρόσωπα, όπως μοναχοί, ιατροί, φαρμακοποιοί και πλούσιοι γαιοκτήμονες, οι οποίοι πείσθηκαν για τα οφέλη και την υψηλή ποιότητα των οίνων.

Από το 1920 τα συνεταιριστικά οινοποιεία ξεκίνησαν να διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή και την εμπορία των οίνων. Ο οίνος «Banyuls» καταναλωνόταν στα καλύτερα τραπέζια και ο Maurice Sailland Curnonsky, γνωστός ως ο «Πρίγκηπας της γαστρονομίας», τον περιέγραψε ως έναν οίνο που διαθέτει τον πολύπλευρο και θερμό χαρακτήρα των Σαρακηνών.

Πλησιέστερα στην εποχή μας, η φήμη των οίνων «Banyuls» αυξάνεται συνεχώς με τη ροή των τουριστών, τους οποίους προσελκύει το εξαιρετικό τοπίο που δεσπόζει στη Μεσόγειο και αποτελεί έργο ανθρώπινων χεριών.

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «blanc» εμφιαλώνονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και στην άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης που πραγματοποίησε τη συγκομιδή των σταφυλιών και την οινοποίηση ή εμφιαλώνονται από συλλογικές ομάδες ατόμων των οποίων τα μέλη συγκομίζουν τα σταφύλια, δηλαδή η εμφιάλωση πραγματοποιείται χωρίς να απαιτείται η μεταφορά του οίνου. Οι παραγωγοί επιδιώκουν τη μέγιστη δυνατή προστασία της ποιότητας και της ιδιοτυπίας του προϊόντος, ενισχύοντας τα νεανικά χαρακτηριστικά του και, κατ' επέκταση, τη φήμη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Στις προδιαγραφές προϊόντος προβλέπεται ειδική απαίτηση δήλωσης σχετικά με τη συσκευασία των εν λόγω οίνων.

Το ίδιο ισχύει και για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage», για τους οποίους απαιτείται να εφαρμόζεται η τεχνική διακοπής της ζύμωσης «mutage sur grains», ένα πολύτιμο βοήθημα με το οποίο, με μικρής διάρκειας παλαίωση, αναδεικνύεται το παράδοξο να παράγονται δροσεροί και συνάμα πλούσιοι οίνοι που χαρακτηρίζονται από λεπτές και πλούσιες τανίνες, αντικατοπτρίζοντας έτσι τα χαρακτηριστικά αυτής της περιοχής που βρίσκεται ανάμεσα σε βουνό και θάλασσα.

Η διατήρηση των αναβαθμίδων και της βιωσιμότητας των αμπελώνων συνδέεται στενά με την κοινωνική δομή της γεωγραφικής περιοχής και τις πολυάριθμες οικονομικές δραστηριότητες που πραγματοποιούνται στην περιοχή. Οι δραστηριότητες που απορρέουν από τη γειτνίαση με τη θάλασσα (αλιεία, φορτοεκφορτώσεις κ.λπ.), η ύπαρξη διασυνοριακής σιδηροδρομικής γραμμής και ο πολιτιστικός δεσμός με την αμπελουργική κληρονομία συνέβαλαν στην προστασία αυτής της αυθεντικής και μοναδικά δομημένης αμπελουργικής περιοχής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος άλλης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, καθώς και για την οινοποίηση, την επεξεργασία, την ωρίμαση και τη συσκευασία των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «blanc» ή «rimage» αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède και Villelongue-dels-Monts.

β) Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την ωρίμαση των οίνων, καθώς και για την ωρίμαση και τη συσκευασία των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «blanc» ή «rimage», αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa και Prats-de-Mollo.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος άλλης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Η παραδοσιακή ένδειξη «vin doux naturel» πρέπει να αναγράφεται στις ετικέτες.

β) Η ονομασία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης πρέπει να συνοδεύεται από τις ενδείξεις «ambré», «blanc», «rimage», «rosé» ή «traditionnel». Οι εν λόγω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση. Οι εν λόγω αναφορές πρέπει επίσης να περιλαμβάνονται στις διαφημίσεις, στα ενημερωτικά φυλλάδια και στα τιμολόγια.

γ) Για τους οίνους που φέρουν τις ενδείξεις «blanc», «rimage» ή «rosé», πρέπει επίσης να αναφέρεται η εσοδεία.

δ) Η ονομασία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «hors d'âge» στην περίπτωση των φυσικών γλυκών οίνων που φέρουν την ένδειξη «ambré» ή «traditionnel», οι οποίοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές προϊόντος.

ε) Η ονομασία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «rancio», στην περίπτωση των φυσικών γλυκών οίνων που φέρουν την ένδειξη «ambré» ή «traditionnel», με ή χωρίς την ένδειξη «hors d'âge», οι οποίοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές προϊόντος.

στ) Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των ενωσιακών κανόνων, μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος άλλης προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Οι οίνοι που φέρουν τις ενδείξεις «blanc» και «rimage» παλαιώνονται σε αναγωγικό περιβάλλον.

Αυτή η μορφή παλαίωσης των οίνων που φέρουν την ένδειξη «blanc» συμβάλλει στη διατήρηση των λεπτών αρωμάτων λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών και μπαχαρικών και, για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «rimage», των αρωμάτων νωπών κόκκινων φρούτων, σταφυλιών, κερασιών και αποστάγματος κερασιών (kirsch). Η παλαίωση πραγματοποιείται έως την 1η Μαΐου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής. Οι οίνοι εμφιαλώνονται από την επιχείρηση που πραγματοποίησε τη συγκομιδή των σταφυλιών και την οινοποίηση ή από συλλογικές ομάδες ατόμων των οποίων τα μέλη συγκομίζουν τα σταφύλια, δηλαδή η εμφιάλωση πραγματοποιείται χωρίς να απαιτείται η μεταφορά του οίνου. Η συσκευασία των οίνων πρέπει να πραγματοποιείται το αργότερο στις 30 Ιουνίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

— Σκοπός των παραγωγών είναι, αφενός, να βελτιστοποιηθεί η διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών των προϊόντων που αναπτύχθηκαν και, αφετέρου, να εγγυηθούν και να διασφαλίσουν, μέσω ελέγχων που διενεργούνται στην περιοχή παραγωγής και για τους οποίους απαιτείται ιδιαίτερη οργανοληπτική εμπειρογνωσία, την ποιότητα και την ιδιοτυπία των προϊόντων και, κατ' επέκταση, τη φήμη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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