C/2024/6184

15.10.2024

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/6184)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Banyuls»

PDO-FR-A0672-AM01

Fecha de la comunicación: 22.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Intensidad colorante de los vinos con la mención «rosé»**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección IX: «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 1, letra b), «Normas analíticas», el intervalo de intensidad colorante (DO 420 + DO 520) de los vinos que pueden optar a la mención «rosé» (rosado), actualmente comprendido entre 0,40 y 0,70, se amplía a entre 0,30 y 0,80 para adaptarse mejor a los productos elaborados sobre el terreno. Esta adaptación no modifica el vínculo con el origen.

Se modifica el apartado «Descripción del (de los) vino (s)» del documento único.

2. **Reducción de la duración de la crianza de los vinos con las menciones «ambré» y «traditionnel»**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 2 «Disposiciones por tipo de producto», y sección X «Vínculo con la zona geográfica», se reduce de treinta a veinticuatro meses el periodo de crianza de los vinos con las menciones «ambré» y «traditionnel». Esta adaptación no implica la modificación de las cualidades organolépticas de los productos y permite adaptar la comercialización de los vinos a la demanda del mercado, preservando al mismo tiempo el carácter oxidativo y afrutado de los vinos con estas menciones.

Esta reducción del período de crianza se recoge en el documento único, en el punto «Descripción de los vinos» y en el punto «Vínculo con la zona geográfica».

3. **Supresión de la obligación de una crianza mínima de tres meses en botella para los vinos con la mención «blanc» o «rimage».**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 2 «Disposiciones por tipo de producto», y sección X «Vínculo con la zona geográfica», se suprime la obligación de un período mínimo de crianza en botella de tres meses, con el objeto de hacer extensiva a las empresas comercializadoras la posibilidad de llevar a cabo el envasado, de modo que se fomente el desarrollo de los mercados.

Estas modificaciones se recogen en el documento único en los puntos «Descripción de los vinos», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones suplementarias – Envasado».

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Fecha de comercialización con destino al consumidor de los vinos con la mención «ambré» o «traditionnel».**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 5, letra a), «Disposiciones relativas a la circulación de los productos y a la comercialización con destino al consumidor», así como en la sección X «Vínculo con la zona geográfica», la fecha de comercialización con destino al consumidor en el caso de los vinos con la mención «ambré» o «traditionnel» se adelanta seis meses, debido a la reducción equivalente del periodo de crianza. Así pues, los vinos comenzarán a comercializarse con destino a los consumidores a partir del 1 de septiembre del segundo año siguiente al de la vendimia.

Esta especificación se recoge en el apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

5. **Fecha de circulación de los vinos entre almacenistas autorizados**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 5, letra b), «Disposiciones relativas a la circulación de los productos», se suprimen las fechas que determinan el período durante el cual los vinos no pueden circular entre mayoristas y distribuidores, antes de su introducción en el mercado de consumo. Esta modificación permite que los vinos circulen entre todos los operadores antes de su introducción en el mercado de consumo y elimina cualquier riesgo de competencia desleal entre distribuidores.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Banyuls.

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

3. Vino de licor.

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

a) Se trata de vinos dulces naturales.

b) Los vinos destinados a la venta a granel, o en la fase de envasado, deben cumplir las siguientes normas analíticas: - Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 15 %. - Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 21,5 %. - Contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): superior o igual a 45 gramos por litro. - Intensidad colorante (DO 420 + DO 520): inferior o igual a 2,50 en el caso de los vinos con la mención «ambré»; superior o igual a 0,30 e inferior o igual a 0,80 en el caso de los vinos con la mención «rosé»; superior o igual a 2,80 en el caso de los vinos con la mención «traditionnel»; superior o igual a 4 en el caso de los vinos con la mención «rimage». - Tonalidad (DO 420 / DO 520): inferior o igual a 1,2 en el caso de los vinos con la mención «rosé».

c) Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Los vinos se clasifican, en primer lugar, en vinos criados en medio reductor, según los métodos de elaboración calificados por las menciones siguientes:

— «rimage» («vino del año» en catalán), en el caso de los vinos tintos elaborados a partir de la variedad grenache N, con una crianza hasta al menos el 1 de mayo del año siguiente al de la vendimia.

— «blanc», en el caso de los vinos producidos a partir de variedades blancas o grises, según el mismo método de elaboración que los vinos con la mención «rimage»;

— «rosé», en el caso de los vinos envasados a más tardar el 31 de diciembre del año siguiente al de la vendimia.

También se clasifican en vinos criados en medio oxidativo según los métodos de elaboración calificados por las menciones:

— «ambré», en el caso de los vinos elaborados a partir de variedades blancas o grises;

— «traditionnel», en el caso de los vinos producidos principalmente a partir de la variedad grenache N.

Estos vinos se crían al menos hasta el 1 de septiembre del segundo año siguiente al de la vendimia. La crianza desempeña un papel esencial en la complejidad aromática de los vinos. Cuando se lleva a cabo en un medio reductor, favorece la conservación:

— de los aromas de frutos rojos frescos, uvas, cerezas y kirsch en el caso de los vinos con la mención «rimage»;

— de los aromas de flores blancas, cítricos y especias suaves en el caso de los vinos con la mención «blanc»;

— de los sabores ligeros, frescos y afrutados en el caso de los vinos con la mención «rosé».

Cuando la crianza se realiza en un medio oxidativo, en madera (toneles o «demi-muids») o en garrafas de vidrio expuestas al sol, sometidas a lo rigores del clima de la zona geográfica:

— los vinos con la mención «ambré» adquieren más longitud y profundidad, y aromas intensos de frutas confitadas, flores melosas, cera, especias o verbena;

— los vinos con la mención «traditionnel» desarrollan aromas de fruta madura confitada, aguardiente de ciruelas pasas, miel y café tostado o cacao para las añadas que son objeto de la crianza más larga. Dependiendo de las condiciones de crianza, pueden adquirir aromas complejos que evolucionan hacia el «rancio», que recuerda el tostado, los frutos secos y, en particular, la nuez.

Con independencia de que tengan cinco años, diez años o cincuenta años de edad, los vinos de «Banyul» son muy complejos y muy persistentes en boca.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica:

a) Los vinos se obtienen mediante una técnica de «apagado» durante la fermentación. Para ello, se añade alcohol neutro de origen vínico con una graduación mínima del 96 % vol., a un mínimo del 5 % y un máximo del 10 % del volumen de mosto utilizado, evaluado como alcohol puro. Esta operación se realiza antes del 31 de diciembre del año en que se cosecha el mosto. No obstante, pueden efectuarse operaciones posteriores de «apagado» dentro del límite de una aportación total del 10 % de alcohol puro.

b) Se prohíbe la adición de cualquier producto que pueda alterar el color de los vinos.

c) Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la Unión y en el código rural y de pesca marítima.

2.

Práctica de cultivo

1) Densidad de plantación

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre las hileras de cepas no puede superar los 2,50 metros. Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera.

En el caso de las viñas plantadas con marco cuadrado o a tresbolillo, cada cepa dispone de una superficie máxima de 3 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera. La separación entre hileras y entre las cepas de una misma hilera debe ser inferior o igual a 1,70 metros.

— Las vides plantadas en terrazas pueden presentar una separación máxima de 2,50 metros entre la cresta del talud o del bancal y el primer nivel de la terraza superior, así como entre el pie del talud o del bancal y el primer nivel de la terraza inferior.

2) Normas de conducción y de poda

a) Disposiciones generales

— Las vides se conducen en vaso o abanico.

— Se les aplica una poda corta, con un máximo de siete pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

— La poda se debe llevar a cabo a más tardar el 31 de marzo. No obstante, los servicios del «Institut national de l'origine et de la qualité» (Instituto Nacional de Origen y Calidad) pueden conceder una excepción en caso de condiciones meteorológicas excepcionales, problemas familiares graves o arrendamientos tardíos.

b) Disposición específica

Las variedades de uva grenache blanc B, grenache gris G y grenache N pueden podarse a modo de preparación con más de dos yemas libres por pulgar, siempre que las vides hayan sido podadas de conformidad con las disposiciones generales, a más tardar, el 31 de marzo.

3) Riego

Se prohíbe el riego.

4) Vendimia

— Los vinos se elaboran a partir de uvas cosechadas manualmente mediante vendimias sucesivas.

— La selección sanitaria de la vendimia es obligatoria cuando la cosecha presenta visualmente un estado sanitario degradado o un nivel de madurez insuficiente; esta selección la realiza el operador, bien en la parcela, bien en la bodega.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

40 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos que puedan beneficiarse de las menciones «blanc» o «rimage» se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Pirineos Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure y Port-Vendres.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

El viñedo más meridional de Francia está implantado entre «mar i mont» («mar y montaña», en catalán), en un lugar muy accidentado, en laderas de mucha pendiente en las que la altitud pasa muy rápidamente de 917 metros en el Pic de Sailfort a cero metros al borde del mar.

La zona geográfica se extiende hasta el extremo oriental del macizo de los Albères, donde los Pirineos entran de forma abrupta en el mar Mediterráneo. Se extiende por el territorio de cuatro municipios de la región del departamento de Pirineos Orientales denominada «Côte Vermeille» y que son puertos: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère y Port-Vendres.

En torno a estos puertos, queda limitada:

— al este, por el mar Mediterráneo;

— al sur, por las crestas pirenaicas, que constituyen la frontera con España;

— al norte, por las colinas al pie del macizo de los Albères y la llanura del Rosellón;

— al oeste, por las cumbres pirenaicas.

La formación de los Pirineos creó un paisaje muy accidentado, compartimentado en una multitud de cavidades, pequeños anfiteatros y miradores situados sobre el mar.

El sustrato geológico es homogéneo, constituido principalmente por bancos de esquisto pardo del período Cámbrico. Estas rocas, muy fisuradas y estructuradas verticalmente, dan lugar a suelos pobres con escasa capacidad de retención de agua que presentan, según la situación topográfica, cierta variabilidad en grosor.

Las parcelas delimitadas para la vendimia se cultivan en terrazas, hasta 400 metros de altitud y muy localmente en los bajos valles constituidos por las bandas aluviales, pedregosas y filtrantes de ríos como el Baillaury, el Cosprons, el Douy o el Ravaner, que drenan la zona geográfica.

La zona geográfica goza de una insolación anual muy elevada, superior a 2 600 horas, y de un clima mediterráneo, suave en invierno y cálido y seco en verano. La temperatura media anual es de 15.°C, pero varía con la altitud. El régimen térmico se caracteriza por diferencias de temperatura anuales de baja amplitud, pero a menudo presenta grandes diferencias diarias.

La pluviometría media anual, inferior a 650 milímetros, varía también según el gradiente altitudinal. Se caracteriza por un régimen con demasiada frecuencia violento e irregular, alternando largos períodos de sequía estival y cortos periodos de intensas lluvias en primavera y otoño. Estos últimos pueden ser la causa de la erosión y el descenso de los suelos que han obligado a cultivar en terrazas.

Sin embargo, la particularidad climática sigue siendo el viento, que sopla casi 200 días al año:

— la «Tramontana», viento dominante del noroeste (130 días al año), violento y desecante, beneficioso para sanear la atmósfera de las enfermedades criptogámicas, a menudo resulta destructivo por sus efectos mecánicos en las ramas jóvenes de vid en primavera; también es responsable de la propagación de los incendios en verano;

— el viento marino, de dirección este/sudeste, favorece las entradas marítimas frescas y húmedas que atenúan los ardores del sol en verano.

Bajo este clima riguroso, las vides componen el paisaje, alternando con pequeñas zonas pobladas de alcornoques o encinas, olivos, arbustos mediterráneos y brezales resultantes del paso repetido de los incendios.

Este paisaje ha sido configurado por la perseverancia de los agricultores que, a lo largo de generaciones, han sabido optimizar la ocupación de las laderas y los pies de las montañas, preservando al mismo tiempo una cubierta vegetal protectora en los relieves. Para retener la tierra y nivelar el terreno, construyeron innumerables albarradas, creando así las terrazas características de este paisaje.

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

El cultivo de la vid está vinculado a la historia de los fenicios que la implantan desde el puerto de Collioure unos siete siglos antes de Jesucristo.

El contexto geográfico y climático obliga muy pronto, desde el inicio de la Edad Media, a cultivar en terrazas, una práctica intensificada posteriormente por los templarios.

El comercio del vino, floreciente desde los puertos, es fomentado por Jaime I de Mallorca en 1207 y, posteriormente, por los reyes de Aragón, particularmente con la retrocesión, a los municipios vitícolas, de una exacción recaudada sobre los vinos importados, con el fin de mantener la alta calidad de la producción local.

Tras la anexión de este territorio por Francia en 1659 (Tratado de los Pirineos), y para luchar contra el contrabando vinculado al establecimiento de impuestos por el Estado, las tropas francesas se prepararon para intervenir en 1773. Pero el Intendente de la Provincia del Rosellón encontró un compromiso, concediendo gratificaciones a la plantación de vides, para incitar a los contrabandistas a convertirse en viticultores.

Sin embargo, la tradición del cultivo de la vid se enraíza profundamente gracias, en particular, a la práctica del «bail à complant» o «à souche morte». Esta práctica, cuyo origen se remonta a antes del año 1000, persiste en los viñedos de «Banyuls» en más del 50 % de las parcelas de vid. Esta forma de tenencia ha permitido a personas de condiciones modestas explotar algunas parcelas de vid cuyas cepas les pertenecen, pero sin poseer el terreno. Este último sigue perteneciendo a los propietarios de tierras que ceden su parcela en régimen de copropiedad, con la exigencia de que las cepas se mantengan vivas.

Esto ha favorecido la sustitución regular de las cepas muertas, con injertos *in situ* a partir de los injertos que los productores consideraban más «interesantes». Además, esta práctica ha provocado, a lo largo de las generaciones, la diversidad de variedades encontradas en una misma parcela.

A partir de 1830, todo evoluciona muy rápidamente. El comercio, con el puerto de Port-Vendres, se intensifica, el ferrocarril llega a Collioure y luego a España, donde las vías presentan un ancho de vía diferente. Esto da lugar a una actividad de manipulación considerable para trasvasar las mercancías. La población crece, atraída por la actividad portuaria y de manutención, y todos, por «bail à complant», procuran acceder a una parcela de viña. El vino de «Banyuls» se beneficia de este auge gracias a la pujante actividad comercial de los comerciantes de la región y de un eclesiástico, el abad Rous.

En 1885, la crisis tardía de la filoxera destruyó gran parte del viñedo e incrementó las dificultades a las que se enfrentaban los productores ante la competencia de vinos fraudulentos.

En el siglo XIX, la notoriedad de «Banyuls» se basaba en vinos blancos secos, con un grado alcohólico volumétrico natural elevado, estables, con una excelente aptitud para la conservación y cuya reputación atravesaba el océano Atlántico. Con la promulgación de las Leyes Arago (1872) y Pams (1898), que reconocen un estatuto fiscal especial a los vinos naturalmente dulces, el viñedo se especializa entonces en la producción de vinos dulces naturales.

A partir de 1902, los productores se agrupan en un sindicato común para luchar contra el fraude y, el 18 de septiembre de 1909, la denominación de origen «Banyuls» queda delimitada jurídicamente, para la producción de vinos dulces naturales.

La denominación de origen controlada «Banyuls» está reconocida por el Decreto de 6 de agosto de 1936, entre las primeras denominaciones de origen controladas francesas.

La producción media anual es de unos 20 000 hectolitros, de los cuales el 75 % son vinos tintos, elaborados por una treintena de bodegas particulares que comercializan directamente sus productos, y tres bodegas cooperativas, la más importante de las cuales, la «Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls», elabora el 80 % de la producción.

Se trata de vinos dulces naturales elaborados mediante «apagado» realizado mediante aporte de alcohol neutro de origen vínico con una graduación superior al 96 % vol. Este «apagado» se practica durante la fermentación de las uvas, denominado «apagado en grano», o en el mosto, dentro de los límites, evaluados en alcohol puro, de un mínimo del 5 % y un máximo del 10 % del volumen utilizado.

En el caso de los vinos producidos bajo el método de elaboración calificado por la mención «rimage», el «apagado» se realiza obligatoriamente «en grano».

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 15 %, un grado alcohólico volumétrico total de al menos el 21,5 % y un contenido de azúcares fermentables de al menos 45 gramos por litro.

Los vinos se clasifican, en primer lugar, en vinos criados en medio reductor, según los métodos de elaboración calificados por las menciones siguientes:

— «rimage» («vino del año», en catalán), en el caso de los vinos tintos elaborados a partir de la variedad grenache N, con una crianza, al menos hasta el 1 de mayo del año siguiente al de la vendimia; estos vinos son embotellados antes del 30 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia, por el operador que coseche las uvas y realice la vinificación de estos vinos o por la unidad colectiva de vinificación cuyos adherentes cosechen la uva;

— «blanc», en el caso de los vinos producidos a partir de variedades blancas o grises, según el mismo método de elaboración que los vinos con la mención «rimage»;

— «rosé», en el caso de los vinos embotellados, a más tardar el 31 de diciembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos también se clasifican en vinos criados en medio oxidativo según los métodos de elaboración calificados por las menciones:

— «ambré», en el caso de los vinos elaborados a partir de variedades blancas o grises;

— «traditionnel», en el caso de los vinos producidos principalmente a partir de la variedad grenache N.

Los vinos se crían al menos hasta el 1 de septiembre del segundo año siguiente al de la vendimia.

Cuando se someten a una crianza de al menos cinco años, pueden acogerse a la mención «hors d'âge» (fuera de edad).

En el pliego de condiciones figura una definición precisa de la intensidad colorante (DO 420 + DO 520) en el caso de los vinos producidos según los métodos de elaboración calificados por las menciones «ambré», «rosé», «rimage» o «traditionnel», y de la tonalidad (DO 420/DO 520) en el caso de los vinos con la mención «rosé».

La crianza desempeña un papel esencial en la complejidad aromática de los vinos.

Cuando se lleva a cabo en un medio reductor, favorece la conservación:

— de los aromas de frutos rojos frescos, uvas, cerezas y kirsch en el caso de los vinos con la mención «rimage»;

— de los aromas de flores blancas, cítricos y especias suaves, en el caso de los vinos con la mención «blanc»;

— de los sabores ligeros, frescos y afrutados, en el caso de los vinos con la mención «rosé».

Cuando la crianza se realizae en medio oxidativo, en madera (toneles o «demi-muids») o en garrafas de vidrio expuestas al sol, sometidas a los rigores del clima de la zona geográfica:

— los vinos con la mención «ambré» adquieren más longitud y profundidad, y aromas intensos de frutas confitadas, flores melosas, cera, especias o verbena;

— los vinos con la mención «traditionnel» desarrollan aromas de fruta madura confitada, aguardiente de ciruelas pasas, miel y café tostado o cacao para las añadas que son objeto de la crianza más larga.

Dependiendo de las condiciones de crianza, pueden adquirir aromas complejos que evolucionan hacia el «rancio», que recuerda el tostado, los frutos secos y, en particular, la nuez.

Con independencia de que tengan 5 años, 10 años o 50 años de edad, los vinos de «Banyul» son muy complejos y muy persistentes en boca.

En un contexto natural muy particular de montaña y costero, el hombre se ha adaptado y esculpido un paisaje, instalando la vid (desde hace 2 000 años) en las laderas abruptas, desde la costa hasta 400 metros de altitud.

Bajo un clima riguroso de contrastes, en suelos poco estables y filtrantes de textura gruesa, las sucesivas generaciones han construido terrazas que no solo permiten luchar contra la erosión del suelo sino también contra los incendios. De este modo, existen en las parcelas clasificadas dentro de la zona parcelaria delimitada para la vendimia de uvas más de 5 000 kilómetros lineales de albarradas. Estas terrazas, al tiempo que corrigen la pendiente, permiten la conservación de las potencialidades agronómicas del suelo, pero rara vez son mecanizables.

Del mismo modo, para frenar la velocidad y la fuerza de las aguas de escorrentía, el viticultor ha creado un sistema para canalizarlas, en acequias empedradas denominadas localmente «agouilles» que forman redes características en «pie de gallo» («peu de gall» en catalán). A lo largo de las generaciones, en los lugares más protegidos, el hombre ha construido un mosaico geométrico de viñas imbricadas, confinando el bosque de encinas y alcornoques a los barrancos más abruptos y a las exposiciones más ventosas.

Con el «bail à complant» patrimonio cultural de la historia catalana, los productores han mantenido el viñedo y su diversidad de encepamiento, a menudo incluso dentro de una misma parcela, demostrando su capacidad de adaptación a este terreno difícil.

En este terreno rudo, muy seco y poco fértil, propicio para la elaboración de vinos dulces naturales que requieren un contenido máximo en azúcar de las uvas de 252 gramos, se ha impuesto la variedad «grenache», en sus variantes grenache N, variedad rústica, resistente al estrés hídrico y a los vientos fuertes, y grenache blanc B y grenache gris G, menos sensibles al corrimiento de las uvas. También están presentes las demás variedades tradicionales destinadas a la producción de vinos dulces naturales [macabeu B, tourbat B (denominada localmente «malvoisie du Roussillon»), muscat à petit grains B y muscat d'Alexandrie B (denominada localmente «muscat romain»)], a menudo entremezcladas en las parcelas de vid, como demuestra el viñedo de mayor edad. Las otras variedades, empleadas con carácter accesorio, son las utilizadas para la elaboración de vinos secos con la denominación de origen controlada «Collioure», producida en el mismo territorio.

Esta mezcla, tradicional en el encepamiento, permite a los productores, por clasificación y recolección manual, elaborar en una misma parcela las dos denominaciones de origen controladas «Banyuls» y «Collioure», con un rendimiento limitado a 30 hectolitros por hectárea para la denominación de origen controlada «Banyuls». Así pues, la cantidad declarada por hectárea con denominación de origen controlada «Collioure» no debe ser superior a la diferencia entre 40 hectolitros y la cantidad declarada con denominación de origen controlada «Banyuls», a la que se aplica un coeficiente igual a 1,3. La carga máxima media por cepa también se limita a 1,50 kg, con una clasificación obligatoria, si el estado sanitario de las uvas está degradado o su nivel de madurez es insuficiente.

Las condiciones naturales obligan a los viticultores a un manejo riguroso del viñedo que se traduce en la aplicación de reglas de poda corta, especialmente para las cepas que se podan en vaso a efectos de resistir condiciones climáticas extremas (clima cálido y seco al mismo tiempo, pero con episodios muy húmedos, una fuerte influencia marítima y un viento violento) y garantizar una gran longevidad de las cepas, así como en la práctica de rendimiento bajos, indispensables para obtener el contenido elevado natural en azúcar de las uvas necesario para la elaboración de los vinos dulces naturales.

Los productores, conscientes de disponer de un medio natural de excepción, protegen este patrimonio con el mayor cuidado. El pliego de condiciones exige que los acondicionamientos de control de la circulación de las aguas y los elementos que garantizan la integridad y la perennidad de los suelos (albarradas, terrazas, etc.) se mantengan según los usos, y solo se autorizan los acondicionamientos u obras que no supongan una modificación sustancial de estos elementos.

Al mantener la tradición de la recolección manual de las uvas, los viticultores contribuyen a preservar la originalidad y las características de este viñedo de terrazas.

Por una parte, los productores han dominado las fuertes pendientes de esquisto de la zona geográfica y, por otra, han garantizado la reputación y el comercio de los vinos cuyo desarrollo está vinculado a la presencia de los puertos marítimos de Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure y Port-Vendres.

A partir de 1850, la notoriedad de los vinos de «Banyuls» se desarrolló por la voluntad de personalidades, abades, doctores en medicina, farmacéuticos y ricos propietarios, convencidos de los beneficios y de la alta calidad de estos vinos generosos.

A partir de 1920, las bodegas cooperativas desempeñan un papel importante en la dinámica de la producción y la comercialización. En esa época, el vino de «Banyuls» está presente en las mejores mesas, y Maurice SAILLAND CURNONSKY, príncipe electo de los gastrónomos, ha dicho que tiene «la robustez y el calor sarracenos».

Más cerca de nosotros, la notoriedad de los vinos de «Banyuls» se ve acentuada por el flujo de turistas atraídos por el paisaje excepcional, que domina el Mediterráneo y es el fruto de la intervención humana.

Así, los vinos con la mención «blanc» se envasan en la zona geográfica delimitada y en la zona de proximidad inmediata restringida, en las instalaciones del operador que ha cosechado las uvas y realizado la vinificación o en las de la unidad colectiva a cargo de la vinificación cuyos miembros producen las uvas, esto es, sin necesidad de transportar el producto. Los productores se han fijado el objetivo de salvaguardar la calidad y la especificidad de un producto que da prioridad a las características propias de los vinos jóvenes y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada. En el pliego de condiciones se establece una obligación particular relativa a la declaración del envasado de estos vinos.

Lo mismo sucede con los vinos con la mención «rimage», para los que se impone el «apagado en grano», auxiliar valioso para destacar, con escasa crianza, la paradoja de unos vinos frescos pero ricos, con una delicada potencia tánica, que refleja las características de este territorio situado entre el mar y la montaña.

La conservación de las terrazas y la sostenibilidad del viñedo están estrechamente vinculadas a la estructura social de la zona geográfica y a la pluriactividad. Las actividades asociadas a la proximidad del mar (marineros de pesca, estibadores, etc.), a la existencia de la línea ferroviaria transfronteriza (trabajadores ferroviarios) así como al apego cultural al patrimonio vitícola han favorecido la protección de este viñedo original y de estructura única.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

a) La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de vinos, para la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de vinos que pueden acogerse a las menciones «blanc» o «rimage», está constituida por el territorio de los municipios siguientes del departamento de Pirineos Orientales: Argelès-sur-Mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède y Villelongue-dels-Monts.

b) La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la crianza de los vinos y para la crianza y el envasado de los vinos que pueden beneficiarse de las menciones «blanc», o «rimage», está constituida por el territorio de los municipios siguientes de Pirineos Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa y Prats-de-Mollo.

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

a) La mención tradicional «vin doux naturel» (vino dulce natural) debe figurar en la etiqueta.

b) El nombre de la denominación de origen controlada debe completarse obligatoriamente con las menciones «ambré», «blanc», «rimage», «rosé» o «traditionnel». Estas menciones deben figurar obligatoriamente en el etiquetado. Dichas menciones han de aparecer también en la publicidad, así como en los folletos y facturas.

c) Los vinos con las menciones «blanc», «rimage» y «rosé» deben incluir una indicación de la añada.

d) El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la mención «hors d'âge» en el caso de los vinos dulces naturales que tengan las menciones «ambré» o «traditionnel» y cumplan las condiciones de producción establecidas para esta mención en el pliego de condiciones.

e) El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la mención «rancio» en el caso de los vinos dulces naturales que tengan las menciones «ambré» o «traditionnel» (tengan o no la mención «hors d'âge») y cumplan las condiciones de producción establecidas para esta mención en el pliego de condiciones.

f) Todas las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros, deben figurar en las etiquetas en caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura ni en anchura, al doble del tamaño de los que compongan el nombre de la denominación de origen controlada.

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Los vinos con las menciones «blanc» y «rimage» se deben criar en medio reductor.

Esta crianza favorece, en el caso de los vinos con la mención «blanc», la conservación de los aromas delicados de flores blancas, cítricos, especias y, en el caso de los vinos con la mención «rimage», la conservación de los aromas de frutos rojos frescos, uvas, cerezas y kirsch. La crianza se debe llevar a cabo hasta el 1 de mayo del año siguiente al de la vendimia. Los vinos son embotellados por el operador que vendimia las uvas y las vinifica o por la unidad colectiva de vinificación cuyos miembros vendimian las uvas, esto es, sin necesidad de transportar el producto. El vino se debe embotellar, a más tardar, el 30 de junio del segundo año siguiente a la vendimia.

Los productores se fijan como objetivo, por un lado, preservar mejor las características esenciales de los productos, y, por otro, garantizar y salvaguardar la calidad y el carácter específico de los productos y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada, mediante la realización de controles en la región de producción que requieren una pericia organoléptica especial.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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