C/2024/6184

15.10.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6184)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1])

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Datum obavijesti: 22.7.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Intenzitet boja vina s izrazom „rosé”**

U poglavlju I. specifikacije proizvoda u odjeljku IX. „Prerada, proizvodnja, dozrijevanje, pakiranje i skladištenje”, točki 1.b) „Analitičke norme” raspon intenziteta boja (DO 420 + DO 520) za vina koja mogu nositi izraz „rosé”, koji trenutačno iznosi od 0,40 do 0,70, proširuje se na raspon od 0,30 do 0,80 radi veće usklađenosti s proizvodima koji se proizvode na terenu. Tom se izmjenom ne mijenja povezanost s podrijetlom.

Mijenja se točka „Opis vina” jedinstvenog dokumenta.

2. **Kraće razdoblje dozrijevanja vina s izrazima „ambré” i „traditionnel”**

U poglavlju I. specifikacije proizvoda u odjeljku IX. „Prerada, proizvodnja, dozrijevanje, pakiranje i skladištenje”, točki 2. „Odredbe po vrsti proizvoda” i odjeljku X. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” razdoblje dozrijevanja vina s izrazima „ambré” i „traditionnel” skraćuje se s 30 mjeseci na 24 mjeseca. Ta izmjena ne dovodi do promjene organoleptičkih svojstava proizvoda, ali omogućuje da se stavljanje vina na tržište prilagodi zahtjevima tržišta te istodobno očuvaju oksidativna i voćna priroda vina s tim izrazima.

To skraćenje razdoblja dozrijevanja unosi se u jedinstveni dokument pod naslovima „Opis vina” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

3. **Brisanje zahtjeva da vina koja nose izraz „blanc” ili „rimage” moraju dozrijevati najmanje tri mjeseca u boci.**

U poglavlju I. specifikacije proizvoda u odjeljku IX. „Prerada, proizvodnja, dozrijevanje, pakiranje i skladištenje” točki 2. „Odredbe po vrsti proizvoda” i odjeljku X. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” brisanjem obveze minimalnog dozrijevanja u boci od tri mjeseca mogućnost pakiranja nastoji se proširiti na trgovce radi razvoja tržišta.

Te su izmjene prenesene u točke „Opis vina”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti – pakiranje” jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Datum stavljanja vina s izrazom „ambré” ili „traditionnel” na tržište za potrošače**

U poglavlju I. specifikacije proizvoda u odjeljku IX. „Prerada, proizvodnja, dozrijevanje, pakiranje i skladištenje” točki 5.a) „Odredbe o kretanju i stavljanju proizvoda na tržište za potrošače” te u odjeljku X. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” datum stavljanja vina s izrazom „ambré” ili „traditionnel” na tržište za potrošače stoga se pomiče za šest mjeseci unazad zbog jednakog skraćivanja razdoblja dozrijevanja. Vina se stavljaju na tržište za potrošače od 1. rujna druge godine koja slijedi nakon godine berbe.

To je pojašnjenje preneseno u točku „Opis vina” jedinstvenog dokumenta.

5. **Datum početka kretanja vina između ovlaštenih skladišta**

U poglavlju I. specifikacije proizvoda u odjeljku IX. „Prerada, proizvodnja, dozrijevanje, pakiranje i skladištenje” točki 5.b) „Odredbe o kretanju proizvoda” brišu se datumi kojima se definira razdoblje tijekom kojeg se vina, prije stavljanja u promet, ne smiju kretati između trgovaca i subjekata koji proizvode stavljaju na tržište. Tom se izmjenom omogućuje kretanje vina između svih subjekata prije stavljanja u promet te se uklanja svaka opasnost od nepoštenog tržišnog natjecanja.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Banyuls

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

3. Likersko vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22. – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

KRATAK OPIS

a) Riječ je o prirodno slatkim vinima.

b) Vina namijenjena prodaji ili u fazi pakiranja ispunjavaju sljedeće analitičke norme: – Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanje 15 %; – Ukupna volumna alkoholna jakost: najmanje 21,5 %; – Sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza): najmanje 45 grama po litri. – Intenzitet boje (DO 420 + DO 520): najviše 2,50 za vina s izrazom „ambré”; najmanje 0,30 i najviše 0,80 za vina s izrazom „rosé”. najmanje 2,80 za vina s izrazom „traditionnel”; najmanje 4 za vina s izrazom „rimage”; – Nijansa (DO 420/DO 520): najviše 1,2 za vina s izrazom „rosé”.

c) Sadržaj hlapljivih kiselina, ukupni sadržaj kiselosti i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima EU-a.

Obuhvaćaju vina koja se razvijaju u redukcijskom okruženju u skladu s metodama proizvodnje koje se označavaju sljedećim izrazima:

— „rimage” („vino godine” na katalonskom jeziku), za crna vina proizvedena od sorte grenache N koja dozrijevaju najmanje do 1. svibnja godine koja slijedi nakon godine berbe;

— „blanc”, za vina proizvedena od bijelih sorata i sorata gris primjenom iste metode proizvodnje kao i vina s izrazom „rimage”;

— „rosé”, za vina pakirana najkasnije do 31. prosinca godine koja slijedi nakon godine berbe.

Obuhvaćaju i vina koja se razvijaju u oksidativnom okruženju u skladu s metodama proizvodnje koje se označavaju izrazima:

— „ambré”, za vina proizvedena od bijelih sorata ili sorata gris;

— „traditionnel”, za vina proizvedena uglavnom od sorte grenache N.

Vina moraju odležati najmanje do 1. rujna druge godine koja slijedi nakon godine berbe. Dozrijevanje je od ključne važnosti za aromatsku složenost vina. Provodi se u redukcijskom okruženju i pomaže očuvati:

— arome svježeg crvenog voća, grožđa, trešnje i trešnjevače za vina s izrazom „rimage”,

— blage arome bijelog cvijeća, agruma i začina za vina s izrazom „blanc”;

— lagani, svježi i voćni okus vina s izrazom „rosé”.

Ako se dozrijevanje provodi u oksidativnom okruženju, u drvenim bačvama (većim ili manjim) ili u staklenim pletenkama izloženima suncu, u klimi s ekstremnim uvjetima na zemljopisnom području:

— vina s izrazom „ambré” dobivaju mekši okus koji dulje ostaje u ustima i intenzivne arome kandiranog voća, medonosnog cvijeća, voska, začina ili verbene,

— vina s izrazom „traditionnel” razvijaju arome zrelog kandiranog voća, rakije od šljive, meda i pržene kave ili kakaa za kupaže s najdužim dozrijevanjem. Ovisno o uvjetima dozrijevanja mogu poprimiti složene arome koje se mogu razviti u „rancio” okus, koji podsjeća na prepečenac, sušeno voće i posebno orah.

Bez obzira na to jesu li stara 5, 10 ili 50 godina, vina „Banyuls” iznimno su složena i vrlo dugog okusa u ustima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

a) Vina se dobivaju zaustavljanjem fermentacije mošta. Zaustavljanje fermentacije ostvaruje se dodavanjem neutralnog vinskog alkohola najmanje alkoholne jakosti od 96 % vol., u granicama čistog alkohola od najmanje 5 % i najviše 10 % volumena upotrijebljenog mošta. Zaustavljanje fermentacije provodi se prije 31. prosinca godine berbe. Međutim, dodatno zaustavljanje fermentacije može se provesti u granicama ukupnog unosa od 10 % čistog alkohola.

b) Zabranjeno je dodavanje bilo kojeg proizvoda koji bi mogao izmijeniti boju vina.

c) Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2.

Postupak uzgoja

1) Gustoća sadnje

— Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru. Razmak između redova u tim vinogradima ne smije biti veći od 2,50 metara. Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,50 četvornih metara. Ta je površina dobivena množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova u istom redu.

Kod vinove loze zasađene u kvadratnom obliku ili unakrsno, svaki trs zauzima maksimalnu površinu od 3 kvadratna metra. Ta je površina dobivena množenjem udaljenosti između redova s razmakom između trsova u istom redu. Razmak između redova i razmak između trsova u istom redu iznosi najviše 1,70 metara.

— Vinova loza zasađena na terasama može imati razmak od najviše 2,50 metra između grebena padine ili zidića i prvog reda gornje terase, kao i između podnožja padine ili zidića i prvog reda donje terase.

2) Pravila uzgoja i rezidbe

a) Opće odredbe

— Vinova loza uzgaja se metodom račvastog uzgoja ili u obliku lepeze.

— Obrezuje se kratkom rezidbom s najviše sedam reznika po trsu. Svaki reznik ima najviše dva pupa.

— Rezidba se provodi najkasnije 31. ožujka. Međutim, službe Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu mogu odobriti odstupanje u slučaju iznimnih meteoroloških uvjeta, ozbiljnih obiteljskih problema ili kasno preuzetih zakupa.

b) Posebne odredbe

Na sortama grenache blanc B, grenache gris G i grenache N može se obaviti predrezidba s najmanje dva pupa po rezniku, pod uvjetom da se vinova loza najkasnije 31. ožujka obrezuje u skladu s općim odredbama.

3) Navodnjavanje

Navodnjavanje je zabranjeno.

4) Berba

— Vina se proizvode od ručno ubranog grožđa koje se uzastopno razvrstava.

— Zdravstveno razvrstavanje berbe obvezno je ako je urod vidno lošeg zdravstvenog stanja ili nedovoljne zrelosti, a obavlja ga gospodarski subjekt na parceli ili u vinskom podrumu.

5.2. *Najveći prinos*

1.

40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina, berba grožđa, proizvodnja, razvoj, dozrijevanje i pakiranje vina s izrazima „blanc" ili „rimage" odvijaju se na području sljedećih općina departmana Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure i Port-Vendres.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

a) Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti

Najjužniji vinograd u Francuskoj nalazi se između „*mar i mont*" („mora i planine" na katalonskom jeziku), na vrlo neravnom i strmom području na kojem visina vrlo brzo prelazi s 917 metara na Pic de Sailfortu na 0 metara na obali mora.

Zemljopisno područje proteže se na istočni kraj masiva Albères, gdje Pireneji naglo uranjaju u Sredozemno more. Obuhvaća područje 4 općina regije departmana Pyrénées-Orientales pod nazivom „Côte Vermeille" koje su istovremeno i luke: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère i Port-Vendres.

Oko tih luka područje je ograničeno:

— na istoku Sredozemnim morem,

— na jugu pirenejskim grebenima, koji čine granicu sa Španjolskom,

— na sjeveru podnožjima Albèresa i ravnicom Roussillon,

— na zapadu pirenejskim vrhovima.

Tektonskim uzdizanjem Pireneja stvoren je vrlo turbulentan krajolik podijeljen na mnoštvo jama, malih amfiteatara i vidikovaca koji se uzdižu nad morem.

Geološki supstrat homogen je i sastoji se uglavnom od smeđeg škriljevca iz kambrija. Zbog tih vertikalno strukturiranih vrlo izbrazdanih stijena tlo je siromašno i slabo zadržava vodu te je različite debljine ovisno o topografskom položaju.

Razgraničene čestice za berbu grožđa uzgajaju se na terasama do 400 metara nadmorske visine, i to vrlo lokalno na dnu dolina koje se sastoje od aluvijalnih, šljunkovitih i propusnih tokova vode kao što su Baillaury, Cosprons, Douy ili Ravaner, koji su zaslužni za odvodnju sa zemljopisnog područja.

Posebnost zemljopisnog područja je vrlo velik broj sunčanih sati godišnje, više od 2 600, i mediteranska klima, koja je blaga zimi, a topla i suha ljeti. Prosječna godišnja temperatura iznosi 15 °C, ali varira ovisno o nadmorskoj visini. Temperaturni režim karakteriziraju male godišnje temperaturne varijacije, ali s često velikim dnevnim razlikama.

Prosječna godišnja količina padalina manja je od 650 mm, ali također varira ovisno o visinskom gradijentu. Karakterističan je vrlo često silovit i neredovit režim padalina u kojem se izmjenjuju duga razdoblja ljetne suše i intenzivne kišne epizode u proljeće i jesen. One mogu dovesti do erozije i vododerina, zbog čega se nametnuo uzgoj na terasama.

Međutim, posebnost klime je i dalje vjetar koji puše gotovo 200 dana godišnje:

— „Tramontane”, dominantni sjeverozapadni vjetar (130 dana godišnje), snažan i suh, koji doprinosi čišćenju atmosfere od kriptogamnih bolesti, ali često ima štetne mehaničke učinke na mladu vinovu lozu u proljeće, a odgovoran je i za širenje požara ljeti;

— morski istočnjak-jugoistočnjak, donosi svjež i vlažan morski zrak koji ublažava ljetno sunce.

U toj klimi s ekstremnim uvjetima krajolik čine vinogradi koji se izmjenjuju s malim šumovitim područjima hrasta plutnjaka ili crnike, stablima maslina, sredozemnim grmljem i vrištinama nakon opetovanih požara.

Oblikovan je zahvaljujući ustrajnosti poljoprivrednika koji su iz generacije u generaciju radili na optimalnom iskorištavanju padina i podnožja te očuvanju zaštitnog vegetacijskog pokrova. Radi zadržavanja tla i uklanjanja kamenja sa zemljišta izgradili su brojne zidiće od suhog kamenja i tako stvorili terase tipične za to područje.

b) Opis ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti

Uzgoj vinove loze povezan je s poviješću Feničana koji su ga najprije uveli na području luke Collioure otprilike sedam stoljeća prije Krista.

Zemljopisni i klimatski kontekst vrlo je rano nametnuo uzgoj na terasama, već od početka srednjeg vijeka, koji su nakon toga nastavili templari.

Trgovinu vinom iz luka, koja je bila u punom procvatu, poticali su Jacques I. de Majorque 1207., a zatim i kraljevi Aragona, posebno retrocesijom prikupljenih poreza od uvoznih vina na vinogradarske općine kako bi se održala visoka kvaliteta lokalne proizvodnje.

Nakon što je Francuska pripojila to područje 1659. (Pirenejski mir), u cilju suzbijanja krijumčarenja povezanog s uvođenjem državnog poreza francuske postrojbe pripremale su se za intervenciju 1773. Međutim, intendant pokrajine Roussillon pronašao je kompromisno rješenje u obliku dodjele naknada za sadnju vinove loze kako bi se krijumčare potaknulo da postanu vinogradari.

Tradicija uzgoja vinove loze duboko se ukorijenila, osobito zbog prakse pod nazivom „bail à complant” ili „souche morte”. Ta praksa, koja je započela prije tisućite godine, i dalje je prisutna u vinogradima „Banyuls” na više od 50 % vinogradarskih parcela! Ta vrsta posjeda omogućila je da osobe iz skromnih okruženja iskorištavaju nekoliko vinogradarskih parcela, pri čemu bi imale vlasništvo nad vinovom lozom, ali ne i zemljištem. Te parcele ostajale su u vlasništvu vlasnika zemljišta koji su ih ustupali suvlasnicima, uz uvjet da se uzgoj vinove loze održava.

To je potaknulo redovitu zamjenu mrtvih trsova cijepljenjem na licu mjesta cjepovima vinove loze koje su proizvođači smatrali najkorisnijima. Osim toga, ta je praksa tijekom generacija dovela do velike raznovrsnosti sorata grožđa na istoj parceli.

Od 1830. sve će se vrlo brzo razvijati. Trgovina se pojačava zahvaljujući luci Port-Vendres, a željeznica stiže u Collioure, a zatim i sve do Španjolske, gdje je širina kolosijeka različita. To je imalo za posljedicu razvoj opsežne djelatnosti rukovanja robom radi njezina pretakanja. Broj stanovnika se povećava jer ih privlače lučke aktivnosti i djelatnosti rukovanja, a svaki od njih nastoji dobiti komad zemlje s vinovom lozom na temelju zakupa „bail à complant". Vino „Banyuls" ima koristi od tog procvata potaknutog komercijalnom aktivnošću trgovaca u regiji, ali i jednog svećenika – opata Rousa.

Kriza povezana s filokserom 1885. uništila je velik dio vinograda i povećala poteškoće s kojima su se suočavali proizvođači zbog konkurencije lažnih vina.

U 19. stoljeću ugled vina „Banyuls" temeljio se na suhim bijelim vinima s visokom prirodnom volumnom alkoholnom jakošću, koja su bila stabilna i izvrsno su se čuvala, a postala su poznata i s druge strane Atlantskog oceana. Donošenjem zakona Arago (1872.) i Pams (1898.), kojima se priznao poseban porezni status prirodno slatkih vina, vinogradi su se specijalizirali za proizvodnju prirodnih slatkih vina.

Od 1902. proizvođači su se udružili u zajednički sindikat radi suzbijanja prevara, a 18. rujna 1909. oznaka izvornosti „Banyuls" zakonski je definirana za proizvodnju prirodnih slatkih vina.

Kontrolirana oznaka izvornosti „Banyuls" priznata je Dekretom od 6. kolovoza 1936. i jedna je od prvih francuskih kontroliranih oznaka izvornosti.

Prosječna godišnja proizvodnja iznosi oko 20 000 hektolitara, od čega su 75 % crna vina proizvedena u oko trideset pojedinačnih vinarija koje svoje proizvode izravno stavljaju na tržište i tri zadružne vinarije, od kojih je najveća („Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls") zaslužna za 80 % proizvodnje.

Riječ je o prirodnim slatkim vinima koja se proizvode zaustavljanjem vrenja unosom neutralnog alkohola vinskog podrijetla s volumnim udjelom većim od 96 %. Taj postupak provodi se tijekom fermentacije masulja i poznat je kao „mutage sur grains" (zaustavljanje vrenja masulja), ili pak na moštu, uz ograničenje, procijenjeno kao čisti alkohol, od najmanje 5 % do najviše 10 % upotrijebljene količine.

Kad je riječ o vinima proizvedenima u skladu s načinom proizvodnje koji je obuhvaćen izrazom „rimage", zaustavljanje vrenja mora se provoditi „sur grains".

Stvarna volumna alkoholna jakost vina iznosi najmanje 15 %, ukupna volumna alkoholna jakost najmanje 21,5 %, a sadržaj fermentabilnih šećera najmanje 45 grama po litri.

Obuhvaćaju vina koja se razvijaju u redukcijskom okruženju u skladu s metodama proizvodnje koje se označavaju sljedećim izrazima:

— „rimage" („vino godine" na katalonskom jeziku), za crna vina proizvedena od sorte grenache N koja dozrijevaju najmanje do 1. svibnja godine koja slijedi nakon godine berbe; ta vina u boce pakira gospodarski subjekt koji bere grožđe i proizvodi vino ili zadruga za proizvodnju vina čiji članovi beru grožđe, i to prije 30. lipnja druge godine nakon godine berbe;

— „blanc", za vina proizvedena od bijelih sorata i sorata gris primjenom iste metode proizvodnje kao i vina s izrazom „rimage";

— „rosé", za vina pakirana u boce najkasnije do 31. prosinca godine koja slijedi nakon godine berbe.

Obuhvaćaju i vina koja se razvijaju u oksidativnom okruženju u skladu s metodama proizvodnje koje se označavaju izrazima:

— „ambré", za vina proizvedena od bijelih sorata ili sorata gris;

— „traditionnel", za vina proizvedena uglavnom od sorte grenache N.

Vina moraju odležati najmanje do 1. rujna druge godine koja slijedi nakon godine berbe.

Nakon što dozrijevaju najmanje pet godina, mogu nositi izraz „hors d'âge".

Kad je riječ o vinima proizvedenima u skladu s načinima proizvodnje koji su obuhvaćeni izrazima „ambré", „rosé", „rimage" ili „traditionnel" u specifikaciji proizvoda precizno su definirani intenzitet boje (DO 420 + DO 520) i nijansa (DO 420/DO 520) za vina s oznakom „rosé".

Dozrijevanje je od ključne važnosti za aromatsku složenost vina.

Provodi se u redukcijskom okruženju i pomaže očuvati:

— arome svježeg crvenog voća, grožđa, trešnje i trešnjevače za vina s izrazom „rimage",

— blage arome bijelog cvijeća, agruma i začina za vina s izrazom „blanc";

— lagani, svježi i voćni okus vina s izrazom „rosé".

Ako se dozrijevanje provodi u oksidativnom okruženju, u drvenim bačvama (većim ili manjim) ili u staklenim pletenkama izloženima suncu, u klimi s ekstremnim uvjetima na zemljopisnom području:

— vina s izrazom „ambré" dobivaju mekši okus koji dulje ostaje u ustima i intenzivne arome kandiranog voća, medonosnog cvijeća, voska, začina ili verbene,

— vina s izrazom „traditionnel" razvijaju arome zrelog kandiranog voća, rakije od šljive, meda i pržene kave ili kakaa za kupaže s najdužim dozrijevanjem.

Ovisno o uvjetima dozrijevanja mogu poprimiti složene arome koje se mogu razviti u „rancio" okus, koji podsjeća na prepečenac, sušeno voće i posebno orah.

Bez obzira na to jesu li stara 5, 10 ili 50 godina, vina „Banyuls" iznimno su složena i vrlo dugog okusa u ustima.

U vrlo specifičnom prirodnom okruženju planina i morske obale čovjek je prilagodio i oblikovao krajolik sadnjom vinove loze (već 2 000 godina) na strmim padinama, od same obale mora do 400 metara nadmorske visine.

Na području koje karakteriziraju kontrastna i neuravnotežena klima te nestabilna i gruba propusna tla generacijama su se razvijale terase kako bi se spriječila erozija tla, ali i požari. Na parcelama za berbu grožđa unutar razgraničenog područja nalazi se više od 5 000 kilometara suhozida. Te terase omogućuju ispravljanje padina i očuvanje poljoprivrednog potencijala tla, ali na njima najčešće nije moguća strojna obrada.

Usto, kako bi se smanjila brzina i snaga oborinskih voda, stvoren je sustav za njihovo usmjeravanje u kamenite kanale koji se lokalno nazivaju „agouilles" i koji čine karakteristične mreže u obliku pijetlove noge ili „peu de gall" na katalonskom jeziku. Tijekom generacija ljudi su na najzaštićenijim lokacijama izradili geometrijski mozaik povezanih vinograda, a šume hrasta crnike i plutnjaka istisnute su na najstrmije i najvjetrovitije klance.

Zahvaljujući zakupu „bail à complant", kulturnoj baštini katalonske povijesti, proizvođači su održavali vinograde i njihove raznovrsne sorte vinove loze, često čak i na istoj parceli, što pokazuje njihovu sposobnost prilagodbe tom teškom području.

Na tom teškom, vrlo suhom i slabo plodnom području, pogodnom za proizvodnju prirodnih slatkih vina za koja je potreban najmanji sadržaj šećera u grožđu od 252 grama, nametnula se sorta „grenache", koja se dijeli na staru sortu grenache N, otpornu na nestašicu vode i jake vjetrove, te sorte grenache blanc B i grenache gris G, koje su manje podložne padanju plodova. Prisutne su i druge tradicionalne sorte za proizvodnju prirodnih slatkih vina, kao što su macabeu B, tourbat B (lokalno poznata kao „malvoisie du Roussillon"), muscat à petits grains B i muscat d'Alexandrie B (lokalno poznata kao „muscat romain"), i one se često kombiniraju na vinogradarskim parcelama, kao što je vidljivo u najstarijim vinogradima. Ostale sorte upotrebljavaju se sekundarno za proizvodnju suhih vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Collioure", koja se proizvode na istom području.

Ta tradicionalna mješavina sorata vinove loze omogućuje proizvođačima da zahvaljujući postupcima sortiranja i ručne berbe na istoj parceli proizvode dvije kontrolirane oznake izvornosti, „Banyuls" i „Collioure", s time da je prinos za kontroliranu oznaku izvornosti „Banyuls" ograničen na 30 hektolitara po hektaru. Prijavljena količina po hektaru za kontroliranu oznaku izvornosti „Collioure" ne smije stoga premašiti razliku između 40 hektolitara i količine prijavljene za kontroliranu oznaku izvornosti „Banyuls", pomnoženo s koeficijentom 1,3. Najveće prosječno opterećenje po trsu ograničeno je na 1,50 kg, uz obvezno sortiranje ako je zdravstveno stanje ubranog grožđa narušeno ili u slučaju nedovoljne zrelosti.

Prirodni položaji vinogradaru nalažu strogi uzgoj biljke koji se odražava u pravilima o kratkoj rezidbi vinove loze, koja se uglavnom uzgaja u račvastom uzgojnom obliku koji može odoljeti ekstremnim klimatskim uvjetima (vrlo topla i suha klima, ali s vrlo vlažnim razdobljima, jakim morskim utjecajem i snažnim vjetrom) i zajamčiti dugovječnost trsova te u praksi niskih prinosa koji su neophodni da bi grožđe imalo velik prirodni sadržaj šećera potreban za razvoj prirodno slatkih vina.

Svjesni iznimnog prirodnog okoliša, proizvođači vrlo brižno održavaju tu baštinu. U specifikaciji proizvoda navodi se da se rješenja za upravljanje vodama i elementi kojima se osigurava cjelovitost i trajnost tla (suhozidi, terase itd.) moraju održavati u skladu s običajima te da su dopušteni samo radovi kojima se ti elementi bitno ne mijenjaju.

Održavanjem tradicije ručnog branja grožđa vinari pridonose očuvanju izvornosti i obilježja tog terasastog vinogorja.

Proizvođači su, s jedne strane, ukrotili strme padine tog zemljopisnog područja i, s druge strane, osigurali ugled i trgovinu vinima čiji je razvoj povezan s prisutnošću morskih luka kao što su Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure i Port-Vendres.

Već od 1850. vina „Banyuls” postajala su sve poznatija zahvaljujući volji istaknutih osoba, opata, liječnika, ljekarnika i bogatih vlasnika uvjerenih u blagodati i visoku kvalitetu tih bogatih vina.

Od 1920. važnu ulogu u dinamici proizvodnje i stavljanja na tržište imaju zadružni podrumi. Vino „Banyuls” tada dolazi na najbolje stolove, a Maurice Sailland Curnonsky, jedan od najuglednijih gastronoma, kaže da vino ima „saracenski temperament i toplinu”.

U današnje vrijeme ugled vina „Banyuls” pojačano raste zbog priljeva turista privučenih iznimnim krajolikom koji se uzdiže nad Sredozemnim morem i koji je nastao kao plod ljudskog rada.

Stoga se vina s izrazom „blanc” pakiraju na razgraničenom zemljopisnom području i na ograničenom području u neposrednoj blizini, a pakira ih gospodarski subjekt koji bere grožđe i proizvodi vino ili zadruga za proizvodnju vina čiji članovi beru grožđe, što znači da se vino ne prevozi. Cilj je proizvođača bolje sačuvati kvalitetu i posebnost proizvoda koji se odlikuje svojstvima mladog vina, a time i ugled kontrolirane oznake izvornosti. Posebna obveza prijavljivanja u vezi s pakiranjem tih vina utvrđena je u specifikaciji proizvoda.

Isto vrijedi i za vina s izrazom „rimage”, za koja je obvezan postupak „mutage sur grains”, zahvaljujući kojem se bez dugog dozrijevanja u prvi plan stavlja kontrast svježih, ali bogatih vina s istančanom taninskom snagom, kao odraz tog područja smještenog između mora i planina.

Očuvanje terasa i trajnost vinograda usko su povezani sa socijalnom strukturom zemljopisnog područja i s obavljanjem višestrukih aktivnosti. Aktivnosti povezane s blizinom mora (ribari, lučki radnici itd.), postojanje prekogranične željezničke pruge i kulturna povezanost s vinogradarskom baštinom doprinijeli su zaštiti tog izvornog vinograda jedinstvene arhitekture.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

a) Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina te proizvodnje, razvoja, dozrijevanja i pakiranja vina koja mogu nositi izraze „blanc” ili „rimage”, sastoji se od sljedećih općina departmana Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu dozrijevanja vina te dozrijevanja i pakiranja vina koja mogu nositi izraze „blanc” ili „rimage”, sastoji se od sljedećih općina departmana Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

a) Na etiketama se navodi tradicionalni izraz „vin doux naturel”.

b) Naziv kontrolirane oznake izvornosti obvezno se dopunjuje izrazima „ambré”, „blanc”, „rimage”, „rosé” ili „traditionnel”. Ti se izrazi obvezno navode na etiketi. Navode se i u oglasima, prospektima i računima.

c) Na vinima s izrazima „blanc”, „rimage” i „rosé” obvezno se navodi godina berbe.

d) Nazivu kontrolirane oznake izvornosti može se dodati izraz „hors d'âge” za prirodno slatka vina s izrazima „ambré” ili „traditionnel” koja ispunjavaju uvjete proizvodnje utvrđene u specifikaciji za taj izraz.

e) Nazivu kontrolirane oznake izvornosti može se dodati izraz „rancio” za prirodno slatka vina s izrazima „ambré” ili „traditionnel”, neovisno o tome nose li izraz „hors d'âge”, koja ispunjavaju uvjete proizvodnje utvrđene u specifikaciji za taj izraz.

f) Svi neobvezni navodi, čiju upotrebu u skladu s odredbama Unije mogu uređivati države članice, navode se na etiketama, slovima koja su visinom i širinom najviše dvostruko veća od slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

– Vina s izrazima „blanc” i „rimage” dozrijevaju u redukcijskom okruženju.

Takvo dozrijevanje pridonosi, kod vina s izrazom „blanc”, očuvanju blagih aroma bijelog cvijeća, agruma i začina, a kod vina s izrazom „rimage” očuvanju aroma svježeg crvenog voća, grožđa, trešnje i trešnjevače. Dozrijevanje traje do 1. svibnja godine koja slijedi nakon godine berbe. Vina u boce pakira gospodarski subjekt koji bere grožđe i proizvodi vino ili zadruga za proizvodnju vina čiji članovi beru grožđe, što znači da se vino ne prevozi. To pakiranje provodi se najkasnije 30. lipnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe.

Cilj je proizvođača, s jedne strane, bolje sačuvati važna obilježja proizvoda i, s druge strane, kontrolama koje se provode u regiji proizvodnje te koje zahtijevaju osobitu organoleptičku stručnost osigurati i zaštititi kvalitetu i posebnost proizvoda, a time i ugled kontrolirane oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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