C/2024/6184

2024.10.15.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/6184)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Az értesítés időpontja: 2024.7.22.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A „rosé” (rozé) megjelöléssel ellátott borok színintenzitása**

A termékleírás I. fejezetében a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasz 1. pontjának „Analitikai előírások” című b) pontjában a „rosé” megjelöléssel ellátható borok színintenzitásának tartománya (optikai sűrűség: 420 nm + 520 nm) a területen készített termékekhez való jobb igazodás érdekében a jelenlegi 0,40 és 0,70 közötti tartományról a 0,30 és 0,80 közötti tartományra bővült. Ez a kiigazítás nem módosítja az eredettel való kapcsolatot.

Az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontban módosult.

2. **Az érlelési idő csökkentése az „ambré” (borostyánsárga) és a „hagyományos” megjelöléssel ellátott borok esetében**

A termékleírás I. fejezetében a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasz „Az egyes terméktípusokra vonatkozó rendelkezések” című 2. pontjában, valamint a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című X. szakaszban az „ambré” és a „hagyományos” megjelöléssel ellátott borok érlelési ideje 30 hónapról 24 hónapra csökkent. Ez a kiigazítás nem változtatja meg a termékek érzékszervi tulajdonságait. Lehetővé teszi, hogy a borok forgalmazását úgy igazítsák a piaci igényekhez, hogy emellett megőrzik az említett megjelölésekkel ellátott borok oxidatív és gyümölcsös jellegét.

A csökkentett érlelési időt az egységes dokumentum „A borok leírása” és a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszába is átvezették.

3. **A „fehér” vagy „rimage” megjelöléssel ellátott borok esetében a palackos érlelés kötelező három hónapos minimális időtartamára vonatkozó kötelezettség eltörlése.**

A termékleírás I. fejezetében a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasz „Az egyes terméktípusokra vonatkozó rendelkezések” című 2. pontjában, valamint a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című X. szakaszban a palackos érlelés kötelező, 3 hónapos minimális idejének eltörlése azt a célt szolgálja, hogy a csomagolás lehetőségét a piacfejlesztés érdekében a kereskedelemre is kiterjesszék.

Ezek a módosításokat átvezették az egységes dokumentum „A borok leírása”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „Kiegészítő feltételek – csomagolás” című szakaszába.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Az „ambré” vagy a „hagyományos” megjelöléssel ellátott borok kereskedelmi forgalomba hozatalának időpontja**

A termékleírás I. fejezetében a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasz „A termékek szállítására és kereskedelmi forgalomba hozatalára vonatkozó rendelkezések” című 5. pontjának a) alpontjában, valamint a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című X. szakaszban a vonatkozó érlelési idő csökkentése miatt 6 hónappal korábbra hozták az „ambré” vagy a „hagyományos” megjelöléssel ellátott borok kereskedelmi forgalomba hozatalának időpontját. A borokat a szüret évét követő második év szeptember 1-jétől hozzák kereskedelmi forgalomba.

Ezt a pontosítást az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszába is átvezették.

5. **Az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátuma**

A termékleírás I. fejezetében a „Feldolgozás, borkészítés, érlelés, csomagolás, tárolás” című IX. szakasz „A termékek szállítására vonatkozó rendelkezések” című 5. pontjának b) alpontjában törölték az azon időszakot meghatározó dátumokat, amely alatt kereskedelmi forgalomba hozatalt megelőzően nem szállíthatók a kereskedők és a forgalmazók között. Ez a módosítás lehetővé teszi a borok kereskedelmi forgalomba hozatala előtt az összes gazdasági szereplő közötti borszállítást, és megszünteti a forgalmazók közötti tisztességtelen verseny kockázatát.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Banyuls

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

3. Likőrbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

a) A borok természetes édesborok.

b) A palackozatlanul történő forgalomba hozatalra vagy csomagolásra szánt boroknak a következő analitikai előírásoknak kell megfelelniük: – Tényleges alkoholtartalom: legalább 15 térfogatszázalék. – Összes alkoholtartalom: legalább 21,5 térfogatszázalék. – Erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): legalább 45 gramm/liter. – Színintenzitás (optikai sűrűség: 420 nm + 520 nm): az „ambré” megjelöléssel ellátott borok esetében legfeljebb 2,50; a „rosé” megjelöléssel ellátott borok esetében legalább 0,30, de legfeljebb 0,80; a „hagyományos” megjelöléssel ellátott borok esetében legalább 2,80; a „rimage” megjelöléssel ellátott borok esetében legalább 4. – Szín (optikai sűrűség: 420 nm/520 nm): a „rosé” megjelöléssel ellátott borok esetében legfeljebb 1,2.

c) Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

A borok redukciós viszonyok között, a következő kifejezésekkel leírt előállítási módszereknek megfelelően érlelt borok formáját öltik fel:

— „rimage” („az év bora” katalánul), a grenache N szőlőfajtából készült, legalább a szüret évét követő év május 1-jéig érlelt vörösborok esetében,

— „fehér”, a fehér vagy szürke szőlőfajtákból készült borok esetében, a „rimage” megjelöléssel ellátott borokéval azonos előállítási módszer alkalmazásával,

— „rosé”, a legkésőbb a szüret évét követő év december 31-ig palackozott borok esetében.

A borok oxidatív környezetben, a következő kifejezésekkel leírt előállítási módszereknek megfelelően érlelt borok formáját is felöltik:

— „ambré”, fehér vagy szürke fajtákból készült borok esetében;

— „hagyományos”, főként a grenache N fajtából előállított borok esetében.

Ezeket a borokat legalább a szüret évét követő 2. év szeptember 1-jéig érlelik. Az érlelés alapvető szerepet játszik a borok összetett ízjegyeinek kialakításában. A redukciós viszonyok között történő érlelés segít megőrizni:

— a friss piros gyümölcsök, a szőlő, a cseresznye és a meggy aromáit a „rimage” megjelöléssel ellátott borok esetében;

— a fehér virágok, citrusfélék, fűszerek aromáit és édes ízjegyeket a „fehér” megjelöléssel ellátott borok esetében;

— a könnyű, friss és gyümölcsös zamatokat a „rosé” megjelöléssel ellátott borok esetében.

Amennyiben a bort oxidatív környezetben, fahordóban (nagyobb vagy kisebb méretűben) vagy napfénynek kitett üvegballonban érlelik, a földrajzi terület szélsőséges éghajlati viszonyainak kitéve:

— az „ambré” megjelöléssel ellátott borok hosszabb lecsengésűek és kiegyensúlyozottabbak lesznek, intenzív kandírozott gyümölcsös, mézes virágos, viaszos, fűszeres és verbénás ízjegyekkel gazdagodnak;

— a „hagyományos” megjelöléssel ellátott borok érett, kandírozott gyümölcsre, szilvapárlatra, mézre és pörkölt kávéra vagy kakaóra emlékeztető ízjegyeket kínálnak a leghosszabb ideig érlelt küvék esetében. Az érlelési körülményektől függően összetett aromákat vonultatnak fel egészen a pörkölt, szárított gyümölcsökre, különösen a dióra emlékeztető „rancio” ízig.

Legyenek akár 5, 10 vagy 50 évesek, „Banyuls” borok rendkívül sokrétűek, és szájban kifejezetten hosszú lecsengésűek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1.

Konkrét borászati eljárás

a) A borokat a forrásban lévő must alkoholozásával állítják elő. Az alkoholozást legalább 96 térfogatszázalékos semleges boralkohol hozzáadásával végzik a felhasznált mustmennyiség – tiszta alkoholban számított – legalább 5 %-a és legfeljebb 10 %-a erejéig. Az alkoholozást azon év december 31-ig kell elvégezni, amelyben a mustot adó szőlőt szüretelték. Mindazonáltal – tiszta alkoholban számítva – összesen legfeljebb 10 % erejéig további alkoholozások is végezhetők.

b) Tilos bármilyen olyan terméket a borokhoz adni, amely megváltoztathatja azok színét.

c) A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2.

Művelési gyakorlat

1) Ültetési sűrűség

— A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. Ezeken a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert. Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék egyazon soron belüli térközeinek a szorzataként kapható meg.

A négyes vagy ötös kötésben telepített szőlők esetében minden tőke legfeljebb 3 négyzetméternyi területtel rendelkezik. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék egyazon soron belüli térközeinek a szorzataként kapható meg. A sorok közötti távolság és az egy soron belüli tőkék közötti távolság legfeljebb 1,70 méter.

— A teraszosan telepített szőlőültetvények esetében a lejtő teteje és a felső terasz első sora, illetve a lejtő vagy a támfal fal alja és az alsó terasz első sora között legfeljebb 2,50 méter lehet a távolság.

2) A művelésre és a metszésre vonatkozó szabályok

a) Általános rendelkezések

— A szőlőtőkék bakművelésűek vagy legyezőművelésűek.

— A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 7 csapot hagynak meg. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.

— A metszést legkésőbb március 31-ig el kell végezni. Az Institut national de l'origine et de la qualité (nemzeti eredet- és minőségügyi intézet) azonban kivételes időjárási körülmények, súlyos családi problémák vagy későn átvett gazdaságok esetén eltérést engedélyezhet.

b) Egyedi rendelkezések

A grenache blanc B, a grenache gris G és a grenache N szőlőfajták metszése csaponként 2-nél több rüggyel is történhet, feltéve, hogy az általános rendelkezéseknek megfelelően legkésőbb április 31-ig sor kerül a szőlő előzetes metszésére.

3) Öntözés

Az öntözés tilos.

4) Szüret

— A borok kézzel szüretelt, többször átválogatott szőlőből készülnek.

— A leszüretelt szőlő egészségügyi átválogatása kötelező, amennyiben a betakarított szőlő szemrevételezés alapján rossz egészségi állapotú vagy nem megfelelő érettségi szintű; az átválogatást a gazdasági szereplő végzi a parcellán vagy a borospincében.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

Hektáronként 40 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, elkészítése és érlelése, valamint a „fehér” vagy „rimage” megjelöléssel ellátható borok esetében a szőlő szüretelése, a borok erjesztése, elkészítése, érlelése és palackozása Pyrénées-Orientales megye következő településein történik: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure és Port-Vendres.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

Franciaország legdélebbi szőlővidéke „mar i mont” („tenger és hegy” katalánul) között fekszik, igen egyenetlen területen, meredek hegyoldalakon, ahol a tengerszint feletti magasság a Pic de Sailfort 917 méteréről a tengerparton nagyon gyorsan 0 méterre csökken.

A földrajzi terület az Albères hegység keleti végéig terjed, ahol a Pireneusok hirtelen a Földközi-tengerbe torkollanak. A Pireneus-Orientales megye „Côte Vermeille” néven ismert régiója 4 településének területét foglalja magában, amelyek mindegyike kikötő: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère és Port-Vendres.

E kikötők körül a régió határai a következők:

— keleten a Földközi-tenger;

— délen a Pireneusok hegyvonulatai, amelyek a francia-spanyol határt képezik;

— északon az Albères előhegyei és a Roussillon-síkság;

— nyugaton a Pireneusok csúcsai.

A felfelé törő Pireneusok rendezetlen tájat teremtettek, amely a tenger felett magasodó üregek, kis amfiteátrumok és a tengerre szép kilátást nyújtó teraszok sokaságára tagolódik.

A földtani alapkőzet homogén, főként kambrium kori barna palarétegekből áll. E függőleges szerkezetű, erősen hasadékos kőzetekből gyenge víztartó képességű, szegényes talajok keletkeztek, amelyek vastagsága a domborzati viszonyoktól függően némileg változó.

A szőlőtermelésre kijelölt parcellákat teraszokon művelik, akár 400 méteres magasságban, helyenként a földrajzi területet vízgyűjtő folyók – például a Baillaury, a Cosprons, a Douy és a Ravaner folyók – alluviális, köves, szűrő sávjai által kialakított völgyek alsó szakaszán.

A területet nagyon sok, több mint 2 600 órányi napsütés éri évente, és télen enyhe, nyáron pedig forró és száraz mediterrán éghajlat jellemzi. Az éves átlaghőmérséklet 15 °C. Ez azonban a tengerszint feletti magassággal változik. A hőmérsékleti viszonyokat kismértékű éves hőmérséklet-ingadozás jellemzi, de gyakran jelentős napi ingadozások tapasztalhatók.

Az átlagos éves csapadékmennyiség, amely kevesebb mint 650 milliméter, szintén a magassági gradiens szerint változik. Jellemző a nagyon gyakori, heves és rendszertelen csapadékhullás, amelynek következtében hosszú nyári aszályos időszakok váltakoznak a rövid tavaszi és őszi csapadékos időszakokkal. Ez utóbbiak talajeróziót és vízmosást okozhatnak, ami a teraszos gazdálkodás bevezetéséhez vezetett.

Az éghajlat különleges jellemzője azonban a szél, amely az év közel 200 napján fúj:

— a „Tramontane”, az uralkodó északnyugati szél (évi 130 nap), amely heves és szárító hatású; jótékonyan tisztítja a légkört a gombabetegségektől, de tavasszal a fiatal szőlőtőkékre gyakorolt mechanikus hatása miatt gyakran pusztító; nyáron a tüzek terjedéséért is felelőssé tehető;

— a keleti-délkeleti tengeri szél hűvös, párás levegőt hoz, mérsékelve a nyári napsütés forróságát.

E szélsőséges éghajlati viszonyok között a táj egyik alkotóeleme a szőlőültetvény, amely a parafa- vagy magyaltölgyek, olajfák, mediterrán cserjék ritka erdeivel, valamint az ismétlődő tűzvészeket követően kialakult bozótosokkal váltakozik.

Ezt a tájat a gazdák kitartása alakította át, akiknek nemzedékek során sikerült optimalizálniuk a domboldalak és a hegylábak kihasználtságát, miközben megőrizték a domborzatot védő növénytakarót. A talaj megkötése és a föld kiegyenlítése érdekében számtalan száraz kőfalat építettek, létrehozva a terület jellegzetes teraszait.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A szőlőtermesztés a föníciaiak történetéhez kötődik, akik Collioure kikötőjéből hozták be a szőlőt, mintegy 7 évszázaddal Krisztus előtt.

A földrajzi és az éghajlati viszonyok miatt a középkor kezdetétől fogva szükségessé vált a teraszos szőlőtermesztés, amelyet később a templomos lovagok fejlesztettek tovább.

A kikötőkön keresztül virágzó borkereskedelmet 1207-ben I. Jakab mallorcai király, majd az aragóniai királyok mozdították elő azzal, hogy az importált borokra kivetett adót visszaszolgáltatták a bortermelő településeknek a helyi termelés magas színvonalának fenntartása érdekében.

Miután Franciaország 1659-ben magához csatolta ezt a területet (pireneusi békeszerződés), az állami adók bevezetésével összefüggésben jelentkező csempészet elleni küzdelem érdekében a francia csapatok 1773-ban beavatkozásra készültek. Roussillon tartomány intendánsa azonban kompromisszumos megoldást talált: a szőlőültetvények telepítéséért jutalmat adott, hogy a csempészeket szőlőművelésre ösztönözze.

A szőlőtermesztés hagyománya mindennek ellenére mély gyökeret eresztett, különösen az „újratelepítési kötelezettséggel járó bérlet” vagy a „tőkepótlás” gyakorlatának köszönhetően. Ez a gyakorlat, amely az 1000. év előtti időkre nyúlik vissza, még mindig létezik a Banyuls szőlőültetvényeinek több mint 50 %-án! A gazdálkodásnak ez a formája lehetővé tette a szerényebb anyagi helyzetű emberek számára, hogy néhány szőlőparcellát megműveljenek, amelyek szőlőtőkéi az övék voltak, de a föld nem volt a tulajdonukban. A föld a földtulajdonosok tulajdonában maradt, akik parcelláikat közös birtokba adták, azzal a kötelezettséggel, hogy a szőlőtőkéknek fenn kell maradniuk.

Ez előmozdította az elhalt tőkék rendszeres cseréjét helyszíni oltással, a termelők által „legértékesebbnek” tartott oltványok felhasználásával. Ráadásul a generációk során ez a gyakorlat a szőlőfajták keveredését eredményezte egyazon parcellán belül.

1830-tól kezdve minden nagyon gyorsan változott. Port-Vendres városának kikötője hozzájárul a kereskedelem felerősödéséhez, a vasút elérte Collioure-t, majd az eltérő nyomtávú sínekkel rendelkező Spanyolországot. Mindez az árutovábbítással összefüggésben jelentős rakodási tevékenységet eredményezett. A kikötői és a rakodási tevékenység vonzotta a lakosságot, és mindenki „újratelepítési kötelezettséggel járó bérlet” keretében igyekezett hozzájutni egy darabka szőlőhöz. A régió borkereskedői által folytatott üzleti tevékenységnek, valamint egy egyházi méltóság, Rous apát ösztönzésének köszönhető virágzás előnyös volt a „Banyuls” bor számára.

1885-ben a késői filoxéravész elpusztította a szőlőültetvények nagy részét, és még nehezebbé tette a termelők számára a hamisított borokkal való versenyzést.

A XIX. században a „Banyuls” elismertségét a magas természetes alkoholtartalmú, stabil és kiválóan eltartható száraz fehérborok alapozták meg, amelyek hírneve az Atlanti-óceánon túl is elterjedt. Az Arago (1872) és a Pams (1898) törvények kihirdetésével, amelyek különleges adózási státuszt biztosítottak a természetes édesboroknak, a szőlőültetvények a természetes édesborok termelésére kezdtek szakosodni.

A termelők már 1902-ben közös társulást hoztak létre a hamisítás elleni küzdelem érdekében, és 1909. szeptember 18-án a „Banyuls” eredetmegjelölést jogilag is meghatározták a természetes édesborok előállításával összefüggésben.

A „Banyuls” ellenőrzött eredetmegjelölést az 1936. augusztus 6-i rendelet ismerte el Franciaország egyik legelső OEM-jeként.

Az átlagos éves termelés mintegy 20 000 hektoliter. Ennek 75 %-a vörösbor, amelyet mintegy harminc magánpincészet állít elő, amelyek közvetlenül forgalmazzák termékeiket, valamint 3 szövetkezeti pincészet, amelyek közül a legnagyobb, a „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls” a borok 80 %-át állítja elő.

A borok természetes édesborok, amelyeket az erjedés megakasztásával (mutage) állítanak elő. Ennek során a borhoz 96 térfogatszázalék feletti alkoholtartalmú semleges, borászati eredetű alkoholt adnak. Az eljárást erjedés közben végzik, vagy a termésen – ez az úgynevezett „mutage sur grains”, azaz szemen történő erjedés megakasztása –, vagy a muston, a felhasznált térfogat legalább 5 %-ának és legfeljebb 10 %-ának megfelelő, tiszta alkoholtartalomban kifejezett határértékeken belül.

A „rimage” kifejezéssel leírt módszerrel előállított borok esetében az erjedés megakasztását kötelezően a „szemen” kell végezni.

A borok tényleges alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék, összes alkoholtartalmuk legalább 21,5 térfogatszázalék és erjeszthetőcukor-tartalmuk legalább 45 gramm/liter.

A borok redukciós viszonyok között, a következő kifejezésekkel leírt előállítási módszereknek megfelelően érlelt borok formáját öltik fel:

— „rimage” („az év bora” katalánul), a grenache N szőlőfajtából készült, legalább a szüret évét követő év május 1-jéig érlelt vörösborok esetében; a borokat a szüret évét követő 2. év június 30-a előtt a szőlőt leszüretelő és a borokat készítő gazdasági szereplő vagy az a borkészítő szövetkezet palackozza, amelynek a tagjai leszüretelik a szőlőt,

— „fehér”, a fehér vagy szürke szőlőfajtákból készült borok esetében, a „rimage” megjelöléssel ellátott borokéval azonos előállítási módszer alkalmazásával;

— „rosé” a legkésőbb a szüret évét követő év december 31-ig palackozott borok esetében.

A borok oxidatív környezetben, a következő kifejezésekkel leírt előállítási módszereknek megfelelően érlelt borok formáját is felöltik:

— „ambré”, fehér vagy szürke fajtákból készült borok esetében;

— „hagyományos”, főként a grenache N fajtából előállított borok esetében.

Ezeket a borokat legalább a szüret évét követő 2. év szeptember 1-jéig érlelik.

A borok legalább 5 év érlelés után láthatók el az „hors d'âge" (Extra Old, X.O.) megjelöléssel.

Az „ambré", „rosé", „rimage" vagy „hagyományos" kifejezéssel leírt előállítási módszerekkel előállított borok esetében a „rosé" megjelöléssel ellátott borokra a termékleírás pontosan meghatározza a színintenzitás (optikai sűrűség: 420 nm + 520 nm) és a szín (optikai sűrűség: 420 nm/520 nm) értékét.

Az érlelés alapvető szerepet játszik a borok összetett ízjegyeinek kialakításában.

A redukciós viszonyok között történő érlelés segít megőrizni:

— a friss piros gyümölcsök, a szőlő, a cseresznye és a meggy aromáit a „rimage" megjelöléssel ellátott borok esetében;

— a fehér virágok, citrusfélék, fűszerek aromáit és édes ízjegyeket a „fehér" megjelöléssel ellátott borok esetében;

— a könnyű, friss és gyümölcsös zamatokat a „rosé" megjelöléssel ellátott borok esetében.

Amennyiben a bort oxidatív környezetben, fahordóban (nagyobb vagy kisebb méretűben) vagy napfénynek kitett üvegballonban érlelik, a földrajzi terület szélsőséges éghajlati viszonyainak kitéve:

— az „ambré" megjelöléssel ellátott borok hosszabb lecsengésűek és kiegyensúlyozottabbak lesznek, intenzív kandírozott gyümölcsös, mézes virágos, viaszos, fűszeres és verbénás ízjegyekkel gazdagodnak;

— a „hagyományos" megjelöléssel ellátott borok érett, kandírozott gyümölcsre, szilvapárlatra, mézre és pörkölt kávéra vagy kakaóra emlékeztető ízjegyeket kínálnak a leghosszabb ideig érlelt küvék esetében.

Az érlelési körülményektől függően összetett aromákat vonultatnak fel egészen a pörkölt, szárított gyümölcsökre, különösen a dióra emlékeztető „rancio" ízig.

Legyenek akár 5, 10 vagy 50 évesek, „Banyuls" borok rendkívül sokrétűek, és szájban kifejezetten hosszú lecsengésűek.

A hegyek és a tengerpart különleges természeti környezetében az ember alkalmazkodott a tájhoz és formálta azt, amikor (2 000 éve) szőlőt telepített a meredek lejtőkre, benépesítve azokat a tengerparttól egészen 400 méteres tengerszint feletti magasságig.

Az egymást követő nemzedékek a kontrasztokkal és szélsőségekkel jellemezhető éghajlaton, a durva szerkezetű, instabil, átszűrődő talajon teraszokat építettek a talajerózió és a tüzek elleni küzdelem érdekében. A szőlőtermelésre kijelölt területen belül így több mint 5 000 kilométernyi száraz kőfal húzódik a parcellákon. Ezek a teraszok kiegyenlítik a lejtést és megőrzik a talaj agronómiai potenciálját, ugyanakkor ritkán gépesíthetők.

Hasonló módon, a lefolyó víz sebességének és erejének lassítása érdekében a bortermelők helyben „agouilles" néven ismert, kikövezett vízelvezető vájatok rendszerét hozták létre, amelyet jellegzetes tyúkláb, „pied de coq" vagy katalánul „peu de gall" mintában rendeződő hálózatok alkotnak. A nemzedékek során az ember a legvédettebb helyeken egymásba kapcsolódó szőlőültetvények geometrikus mozaikját építette ki, a magyaltölgy és parafatölgy erdőket a legmeredekebb szurdokokba és a legszélsőségesebb fekvésű helyekre szorítva.

A katalán történelem kulturális örökségének számító „újratelepítési kötelezettséggel járó bérlet" segítségével a termelők fenntartották a szőlőültetvényeket és a szőlőfajták sokféleségét, gyakran még ugyanazon a parcellán belül is, bizonyítva ezzel, hogy képesek alkalmazkodni a nehéz területhez.

Ezen a zord, nagyon száraz és nem túl termékeny vidéken, amely ideális a legalább 252 gramm cukortartalmú természetes édesborok készítéséhez, a „grenache" fajta honosodott meg. Ebből alakult ki a szívós grenache N fajta, amely ellenáll a vízhiánynak és az erős szélnek, valamint a grenache blanc B és grenache gris G fajták, amelyek kevésbé hajlamosak a virághullásra. A természetes édesborok előállításához használatos többi hagyományos szőlőfajta, a macabeu B, a tourbat B (helyi nevén „malvoisie du Roussillon"), a muscat à petits grains B, a muscat d'Alexandrie B (helyi nevén „muscat romain"), is jelen van a szőlőparcellákon, gyakran vegyesen, ahogy a legrégebbi szőlőültetvényen is látható. A többi másodlagos szőlőfajta a „Collioure" eredetmegjelölés alá tartozó száraz borok készítéséhez használt fajták közül kerül ki, amelyeket ugyanezen a területen termelnek.

A szőlőállomány e hagyományos sokszínűsége lehetővé teszi a termelők számára, hogy kézzel történő válogatással és szüretteI ugyanazon a parcellán állítsák elő a „Banyuls" és a „Collioure" ellenőrzött eredetmegjelölést, a „Banyuls" eredetmegjelölés esetében hektáronként 30 hektoliterre korlátozott terméshozam mellett. A „Collioure" ellenőrzött eredetmegjelöléssel hektáronként bejelentett mennyiség nem haladhatja meg a 40 hektoliter és a „Banyuls" ellenőrzött eredetmegjelölésre bejelentett mennyiség különbségének 1,3-mal megszorzott értékét. Az egy szőlőtőkére jutó maximális átlagos terhelést továbbá 1,50 kilogrammban korlátozzák, kötelező válogatással, amennyiben a termés egészségi állapota rossz, vagy az érettségi szint nem megfelelő.

A természeti viszonyok miatt a borásznak szigorúan meghatározott módon kell gondoznia a növényt, amit a szélsőséges éghajlati viszonyokhoz (azaz az egyszerre nagyon meleg és száraz, de ugyanakkor kiadós csapadékos időszakokkal, erőteljes tengeri hatással és markáns szelekkel jellemzett éghajlathoz) igazodó művelési móddal, főként bakműveléssel művelt szőlők esetében a rövidcsapos metszési szabályok alkalmazása és a természetes édesborok készítéséhez szükséges magas cukortartalmú szőlő eléréséhez elengedhetetlen alacsony terméshozam gyakorlata is tükröz.

A termelők tudatában vannak annak, hogy kivételes természeti környezet áll rendelkezésükre, így nagy gondot fordítanak arra, hogy megőrizzék ezt az örökséget. A termékleírás előírja, hogy a vízáramlást szabályozó létesítményeket és a talaj épségét és tartósságát biztosító elemeket (alacsony falak, teraszok stb.) a szokásoknak megfelelően kell fenntartani, és csak olyan átalakítások vagy munkálatok engedélyezettek, amelyek nem változtatják meg lényegesen ezeket az elemeket.

A kézi szüretelés hagyományának fenntartásával a szőlősgazdák hozzájárulnak e teraszos szőlőültetvények eredetiségének és jellegzetességeinek megőrzéséhez.

A termelők megszelídítették a földrajzi terület meredek palás lejtőit, megteremtve ezáltal a borok hírnevét és kereskedelmét, amelyek fellendülése Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure és Port-Vendres kikötőinek jelenlétéhez kötődik.

A „Banyuls” borok hírneve már 1850-től nőni kezdett, köszönhetően neves személyiségek, apátok, orvosok, gyógyszerészek és gazdag földbirtokosok erőfeszítéseinek, akik meg voltak győződve e nagyvonalú borok előnyeiről és kiváló minőségéről.

1920-tól kezdve a szövetkezeti borászatok fontos szerepet játszottak a termelés és a forgalmazás dinamikájában. A „Banyuls” bor a legelőkelőbb asztalok állandó szereplője lett, Maurice Sailland Curnonsky, a gasztronómusok fejedelme „szaracéni görbületű és melegségű” borként jellemezte.

A közelmúltban a „Banyuls” borok hírneve a turisták beáramlásával nőtt, akiket a Földközi-tenger fölé emelkedő, kivételes táj vonz, amely az ember munkája nyomán született.

A „fehér” megjelöléssel ellátott borokat a körülhatárolt földrajzi területen és az annak közvetlen szomszédságában található területen a szőlőt leszüretelő és a borokat készítő gazdasági szereplő vagy az a borkészítő szövetkezet palackozza, amelynek a tagjai leszüretelik a szőlőt, tehát szállítást nem végeznek. A termelők célja, hogy a fiatalos jellegzetességek előtérbe helyezésével jobban megőrizzék a termék minőségét és sajátosságait, és ezáltal az ellenőrzött eredetmegjelölés hírnevét. E borok esetében a termékleírás a csomagolás bejelentésére vonatkozó különleges kötelezettséget határoz meg.

Ugyanez vonatkozik a „rimage” megjelöléssel ellátott borokra is, amelyek esetében kötelező a „mutage sur grains”, vagyis a szemen történő erjedés megakasztása, ami értékes segítséget nyújt a friss, mégis gazdag, erőteljes tanninszerkezettel és finom lecsengéssel rendelkező borok paradoxonának kiemeléséhez, összhangban a tenger és a hegyvidék között fekvő régió arculatával.

A teraszok megőrzése és a szőlőültetvények hosszú élettartama szorosan kapcsolódik a földrajzi terület társadalmi szerkezetéhez és a sokoldalú tevékenységhez. A tenger közelségéhez kapcsolódó tevékenységek (halászok, dokkmunkások stb.), a határokon átnyúló vasútvonal jelenléte (vasutasok) és a borászati örökséghez való kulturális kötődés mind hozzájárultak az eredeti, egyedi felépítésű szőlővidék védelméhez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

a) A borok erjesztése, elkészítése és érlelése, valamint a „blanc” vagy „rimage” megjelöléssel ellátható borok erjesztése, elkészítése , érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Pyrénées-Orientales megye következő településeinek területét foglalja magában: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) A borok érlelése, valamint a „blanc” vagy „rimage” megjelöléssel ellátható borok érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Pyrénées-Orientales megye következő településeinek területét foglalja magában: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) A címkén fel kell tüntetni a „vin doux naturel” (természetes édesbor) hagyományos kifejezést.

b) Az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét ki kell egészíteni az „ambré”, „blanc”, „rimage”, „rosé” vagy „hagyományos” kifejezéssel. Ezeket a megjelöléseket fel kell tüntetni a címkén. Reklámokban, tájékoztatókban és számlákban is fel kell tüntetni őket.

c) A „blanc”, „rimage” és „rosé” megjelöléssel ellátott borokon kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot.

d) Az „ambré” vagy a „hagyományos” megjelöléssel ellátott természetes édesborok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírásban az adott megjelölésre előírt termelési feltételeknek, az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „hors d'âge” (Extra Old, X.O.) kifejezéssel.

e) Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „rancio” kifejezéssel az „ambré” vagy „hagyományos” megjelöléssel ellátott természetes édesborok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírásban az adott megjelölésre előírt termelési feltételeknek, függetlenül attól, hogy rendelkeznek-e az „hors d'âge” (Extra Old, X.O.) megjelöléssel.

f) Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

– A „blanc” és „rimage” megjelöléssel ellátott borokat redukciós viszonyok között érlelik.

A „blanc” megjelöléssel ellátott borok esetében ez a típusú érlelés elősegíti a fehér virágok, citrusfélék és fűszerek finom aromáinak megőrzését, a „rimage” megjelöléssel ellátott borok esetében pedig a friss piros gyümölcsök, a szőlő, a cseresznye és a meggy aromáinak megőrzését. Az érlelést a szüret évét követő év május 1-jéig kell folytatni. A borokat a szőlőt leszüretelő és a borokat készítő gazdasági szereplő vagy az a borkészítő szövetkezet palackozza, amelynek a tagjai leszüretelik a szőlőt, tehát szállítást nem végeznek. A palackozást legkésőbb a szüret évét követő 2. év június 30-ig kell elvégezni.

– A termelők célja, hogy egyrészt jobban megőrizzék a termékek alapvető jellemzőit, másrészt a termelési régióban végzett, különleges szakértelmet igénylő érzékszervi ellenőrzések révén biztosítsák és megőrizzék a termékek minőségét és sajátosságait, és ezáltal az ellenőrzött eredetmegjelölés hírnevét.

A termékleíráshoz vezető link

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