C/2024/6184

15.10.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/6184)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Banyuls»

PDO-FR-A0672-AM01

Data della comunicazione: 22.07.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Intensità colorante dei vini recanti la menzione «rosé»**

Nel capitolo I del disciplinare, sezione IX, «Trasformazione, produzione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento», punto 1, lettera b) («Norme analitiche»), l'intervallo d'intensità colorante (DO 420 + DO 520) per i vini che possono fregiarsi della menzione «rosé», attualmente compreso tra 0,40 e 0,70, è stato esteso, rispettivamente, a 0,30 e 0,80 per meglio adattarsi ai prodotti ottenuti sul territorio. Questa modifica non altera il legame con l'origine.

Il documento unico è modificato al punto «Descrizione del vino (dei vini)».

2. **Riduzione del periodo di affinamento per i vini recanti le menzioni «ambré» e «traditionnel»**

Al capitolo I del disciplinare, sezione IX, «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento», punto 2 («Disposizioni per tipologia di prodotto») e alla sezione X, «Legame con la zona geografica», il periodo di affinamento dei vini recanti la menzione «ambré» e «tuilé» è stato ridotto da 30 a 24 mesi. Questa modifica non altera le qualità organolettiche dei prodotti e consente di adattarne la commercializzazione alla domanda del mercato, preservando il carattere ossidativo e fruttato dei vini recanti tali menzioni.

Tale riduzione del periodo di affinamento è stata inserita nel documento unico, alla voce «Descrizione dei vini» e alla sezione «Legame con la zona geografica».

3. **È soppresso l'obbligo del periodo minimo di tre mesi di affinamento in bottiglia per i vini recanti la menzione «blanc» o «rimage».**

Nel capitolo I del disciplinare, sezione IX, «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento», punto 2 («Disposizioni per tipologia di prodotto») e alla sezione X, «Legame con la zona geografica», l'eliminazione dell'obbligo di un periodo minimo di tre mesi di affinamento in bottiglia è finalizzata ad estendere la possibilità di confezionamento al commercio del vino in un'ottica di sviluppo dei mercati.

Tali modifiche sono inserite nel documento unico alle voci «Descrizione dei vini», «Legame con la zona geografica» e «Condizioni supplementari - Confezionamento».

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Data di commercializzazione al consumatore per i vini recanti la menzione «ambré» o «traditionnel»**

Nel capitolo I del disciplinare, sezione IX, «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento», punto 5, lettera a) («Disposizioni relative alla circolazione dei prodotti e alla commercializzazione al consumatore»), e sezione X, «Legame con la zona geografica», la data di commercializzazione al consumatore per i vini recanti la menzione «ambré» o «traditionnel» è anticipata di sei mesi in ragione della medesima riduzione del periodo di affinamento. Sono commercializzati al consumatore a partire dal 1º settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

Questa precisazione è riportata al punto «Descrizione dei vini» del documento unico.

5. **Data di circolazione tra depositari autorizzati**

Nel capitolo I, sezione IX, «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento», punto 5, lettera b) («Disposizioni relative alla circolazione dei prodotti, sono state eliminate le date che delimitano il periodo in cui i vini non possono circolare tra grossisti e commercianti prima dell'immissione al consumo. Tale modifica consente ai vini di circolare tra tutti gli operatori prima dell'immissione al consumo ed elimina qualsiasi rischio di concorrenza sleale tra i commercianti»).

Questa modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Banyuls

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

3. Vino liquoroso

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

a) I vini sono vini dolci naturali.

b) I vini destinati alla vendita, sfusi o confezionati, soddisfano i seguenti standard analitici: - Titolo alcolometrico volumico effettivo: superiore o uguale al 15 %; - Titolo alcolometrico volumico totale: superiore o uguale al 21,5 %; tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): superiore o uguale a 45 grammi per litro; intensità colorante (DO 420 + DO 520): inferiore o uguale a 2,50 per i vini con la menzione «ambré»; superiore o uguale a 0,30 e inferiore o uguale a 0,80 per i vini recanti la menzione «rosé»; superiore o uguale a 2,80 per i vini recanti la menzione «traditionnel»; superiore o uguale a 4 per i vini recanti la menzione «rimage»; - tonalità (DO 420/DO 520): inferiore o uguale a 1,2 per i vini recanti la menzione «rosé».

c) I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini sono costituiti, in primo luogo, da vini affinati in ambiente riducente, secondo i metodi di produzione descritti dai seguenti termini:

— «Rimage» («vin de l'année» in lingua catalana), per i vini rossi ottenuti dal vitigno Grenache N, invecchiati almeno fino al 1º maggio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

— «bianco», per i vini ottenuti da varietà a bacca bianca o grigia, secondo lo stesso metodo di produzione dei vini recanti la menzione «Rimage»;

— «rosé», per i vini confezionati entro il 31 dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Essi assumono inoltre la forma di vini affinati in ambiente ossidativo secondo i metodi di produzione descritti dai termini:

— «ambré», per i vini ottenuti da varietà a bacca bianca o grigia;

— «tradizionale», per i vini ottenuti principalmente dal vitigno Grenache N.

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. L'affinamento svolge un ruolo fondamentale nella complessità aromatica dei vini. Si svolge in ambiente riducente e contribuisce a preservare:

— aromi di frutti rossi freschi, uve, ciliegie, kirsch e vini recanti la menzione «rimage»;

— aromi di fiori bianchi, agrumi, spezie e aromi dolci per i vini recanti la menzione «blanc»;

— aromi leggeri, freschi e fruttati dei vini che beneficiano della menzione «rosé».

Quando l'affinamento è effettuato in ambiente ossidativo, nel legno (botti) o in damigiane di vetro esposte al sole e al clima di eccessi della zona geografica:

— i vini che beneficiano della menzione «ambré» acquisiscono maggiore lunghezza e fusione, aromi intensi di frutta confusa, fiori di melata, cera, spezie o verbene;

— i vini recanti la menzione «traditionnel» sviluppano aromi di frutta matura, acquavite di prugne, miele e caffè torrefatto o cacao per le cuvée sottoposte a un affinamento prolungato. In funzione delle condizioni di affinamento, possono acquisire aromi complessi ed evolutivi che si spingono fino a quello marsaleggiante noto anche come «rancio», che richiama sentori tostati e di frutta secca, in particolare di noce.

Che abbiano un'età di 5, 10 o 50 anni, i vini «Banyuls» sono ricchi di complessità e molto lunghi in bocca.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

a) I vini sono ottenuti tramite mutizzazione del mosto durante la fermentazione, effettuata con aggiunta di alcole vinico neutro di almeno 96 % vol, per un minimo del 5 % e un massimo del 10 % del volume di mosto utilizzato, valutato come alcole puro. L'operazione di mutizzazione viene effettuata entro il 31 dicembre dell'anno di raccolta del mosto. È tuttavia possibile effettuare ulteriori mutizzazioni fino ad un totale massimo del 10 % di alcole puro.

b) È vietata l'aggiunta di qualsiasi prodotto in grado di alterare il colore dei vini.

c) Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal Code rural et de la pêche maritime (codice rurale e della pesca marittima).

2.

Pratica colturale

1) Densità di impianto

— La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore ai 2,50 metri. Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 metri quadrati. Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare.

Per le viti piantate a quadrato o a quinconce, ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 3 metri quadrati. Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare. La distanza tra i filari e tra i ceppi dello stesso filare è inferiore o pari a 1,70 metri.

— Le viti coltivate a terrazza possono tuttavia presentare una distanza massima di 2,50 metri tra la sommità del terrapieno o del muretto e il primo filare della terrazza superiore, così come tra il piede del terrapieno o del muretto e il primo filare della terrazza inferiore.

2) norme di gestione e di dimensioni

a) disposizioni generali:

— Le viti sono allevate in alberello o in gamma.

— Sono sottoposte a potatura corta con un massimo di 7 speroni per ceppo. Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche.

— La potatura viene effettuata al più tardi il 31 marzo. Tuttavia, i servizi dell'Institut national de l'origine et de la qualité possono concedere una deroga in caso di condizioni meteorologiche eccezionali, gravi problemi familiari o affitti tardivi.

b) disposizioni specifiche:

i vitigni grenache blanc B, grenache gris G e grenache N possono essere oggetto di pre-potatura con più di 2 gemme franche per sperone, a condizione che, entro e non oltre il 31 marzo, le viti siano potate secondo quanto previsto dalle disposizioni generali.

3. Irrigazione

È vietata l'irrigazione.

4. Raccolta

— La vendemmia è effettuata manualmente ricorrendo a cernite successive.

— La cernita sanitaria del raccolto è obbligatoria se la raccolta presenta un cattivo stato sanitario o un livello di maturazione insufficiente; La cernita è effettuata dall'operatore in parcella o in cantina.

5.2. *Rese massime*

1.

40 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e l'imbottigliamento dei vini che possono fregiarsi delle menzioni «blanc» o «Rimage» avvengono nel territorio dei seguenti comuni dei Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure e Port-Vendres.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

I vigneti più meridionali della Francia si trovano tra «mar i mont» («mare e montagna» in lingua catalana), in un luogo molto accidentato, su pendii scoscesi in cui si passa da 917 metri di altitudine al Pic de Sailfort a 0 metri sul livello del mare.

La zona geografica si estende fino all'estremità orientale del massiccio di Albères, dove i Pirenei scendono rapidamente fino al Mar Mediterraneo. La zona copre 4 comuni della regione del dipartimento dei Pyrénées-Orientales detta «Côte Vermeille» che sono altrettanti porti: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère e Port-Vendres.

Intorno a questi porti, la zona è delimitata:

— a est, dal Mar Mediterraneo;

— a sud, dai Pirenei, che segnano il confine con la Spagna;

— a nord, dalle zone pedemontane degli Albères e della pianura del Roussillon;

— a ovest, dalle cime dei Pirenei.

Il sollevamento dei Pirenei ha creato un paesaggio fortemente accidentato, compartimentato in una moltitudine di alveoli, di piccoli anfiteatri e belvedere a piombo sul mare.

Il substrato geologico è omogeneo, costituito principalmente da formazioni di scisto bruno del cambriano. Strutturate verticalmente, queste rocce molto fessurate hanno dato origine a suoli poveri con scarsa capacità di ritenzione idrica di spessore variabile, a seconda della situazione topografica.

Le parcelle delimitate per la vendemmia sono coltivate su terrazze fino a un'altitudine di 400 metri, molto localmente nella parte inferiore delle valli costituite da strisce alluvionali, sassose e filtranti dei corsi d'acqua quali il Baillaury, il Cosprons, il Douy o il Ravaner, che drenano la zona geografica.

La zona geografica beneficia di un soleggiamento annuo molto elevato di oltre 2 600 ore e di un clima mediterraneo, mite in inverno, caldo e secco in estate. La temperatura media annua è di 15°C, ma varia a seconda dell'altitudine. Il regime termico è caratterizzato da basse variazioni di temperatura annue, ma spesso con variazioni giornaliere notevoli.

Anche le precipitazioni medie annue inferiori a 650 mm variano a seconda del gradiente altimetrico. Sono caratterizzate da un regime troppo spesso violento e irregolare, che alterna lunghi periodi di siccità in estate a piogge brevi e violente in primavera e autunno. Queste ultime possono essere all'origine dell'erosione del suolo per fossi, che ha imposto la coltivazione a terrazza.

Tuttavia, la peculiarità del clima resta il vento, che soffia quasi 200 giorni all'anno:

— la «Tramontane», un vento dominante da nord-ovest (130 giorni all'anno), violento e asciutto; sebbene sia utile per ripulire l'atmosfera dalle malattie crittogamiche, questo vento è spesso distruttivo a causa dei suoi effetti meccanici sui giovani tralci a primavera; inoltre è responsabile della diffusione degli incendi in estate;

— Il vento marino di direzione est/sud-est favorisce l'apporto di brezze marine fresche e umide che controbilanciano il calore violento delle estati.

In questo clima fatto di eccessi, i vigneti compongono il paesaggio alternandosi a piccole aree boschive di sughero o di quercia verde, ulivi, arbusti mediterranei e brughiere formatesi in seguito ai ripetuti incendi.

Questo paesaggio è stato plasmato dalla perseveranza degli agricoltori che hanno saputo, nel corso delle generazioni, ottimizzare l'occupazione dei pendii e delle zone pianeggianti, preservando nel contempo una copertura vegetale protettiva sui rilievi. Per contenere il suolo e togliere le pietre dal terreno sono stati costruiti innumerevoli muretti a secco, creando così i terrazzamenti tipici di questo territorio.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite è legata alla storia dei fenici, che l'hanno impiantata inizialmente nel porto di Collioure circa 7 secoli prima A.C.

Il contesto geografico e climatico ha richiesto una coltivazione terrazzata già dall'inizio del Medioevo, successivamente sostenuta dai templari.

Il commercio del vino, fiorente grazie ai porti, è stato incoraggiato da Jacques 1 de Maiorca nel 1207 e successivamente dal re di Aragona, con il trasferimento ai comuni viticoli di un'imposta sui vini importati per mantenere l'elevata qualità della produzione locale.

In seguito all'annessione di tale territorio da parte della Francia nel 1659 (trattato dei Pirenei), e al fine di combattere il contrabbando legato all'introduzione di tasse da parte dello Stato, le truppe francesi si apprestavano a intervenire nel 1773. Tuttavia, il ministero della Provincia di Roussillon trovò un compromesso, concedendo autorizzazioni all'impianto di vigneti, per incoraggiare i trafficanti a diventare vignaioli.

Tuttavia, la tradizione della coltivazione della vite è profondamente radicata, grazie in particolare alla pratica detta «bail à complant» o «souche morte». Questa pratica, che risale a prima dell'anno mille, è tuttora in vigore nei vigneti di Banyuls per oltre il 50 % delle parcelle viticole! Questo tipo di comproprietà ha permesso a persone di condizioni modeste di coltivare alcuni appezzamenti di vigneti in cui erano proprietari dei ceppi, ma non del terreno. Quest'ultimo rimane di proprietà dei proprietari terrieri, che cedono le loro parcelle di terreno in comproprietà, con l'obbligo di mantenere vivi i ceppi.

Ciò ha favorito la regolare sostituzione dei ceppi morti con innesti in loco utilizzando marze ritenute più «interessanti» dai produttori. Inoltre, tale pratica ha portato, nel corso di generazioni, alla diversità varietale riscontrata all'interno della stessa parcella.

A partire dal 1830 tutto cambia molto rapidamente. Gli scambi con il porto di Port-Vendres si intensificano e la ferrovia arriva a Collioure e poi in Spagna, dove lo scartamento è diverso. Ciò comporta una notevole attività di movimentazione per il trasferimento delle merci. La popolazione aumenta, attratta dalle attività portuali e di movimentazione e ognuno cerca, grazie al «bail à complant», di accaparrarsi un pezzo di vigna. Il vino «Banyuls» beneficia di questo boom, trainato dall'attività commerciale dei commercianti della regione, ma anche da un ecclesiastico, l'abate Rous.

Nel 1885 la crisi tardiva della filossera distrugge gran parte dei vigneti e aumenta le difficoltà incontrate dai produttori di fronte alla concorrenza dei vini fraudolenti.

Nel diciannovesimo secolo la reputazione del «Banyuls» si basava su vini bianchi secchi con un titolo alcolometrico volumico naturale elevato e stabile e ottime capacità di conservazione e la cui reputazione va oltre l'Oceano Atlantico. Con l'adozione delle leggi Arago (1872) e Pams (1898), che riconoscono uno statuto fiscale speciale per i vini dolci naturali, i vigneti si specializzano nella produzione di vini dolci naturali.

Dal 1902 i produttori hanno aderito a un sindacato comune per combattere le frodi e, il 18 settembre 1909, la denominazione di origine «Banyuls» è stata legalmente definita per la produzione di vini dolci naturali.

La denominazione di origine controllata «Banyuls» è stata riconosciuta dal decreto del 6 agosto 1936, una delle prime denominazioni di origine controllata francesi.

La produzione media annua è di circa 20 000 ettolitri, di cui il 75 % è costituito da vini rossi prodotti da circa trenta cantine individuali che commercializzano direttamente i loro prodotti, e 3 cantine cooperative, la più grande delle quali, il «Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls», produce l'80 % della produzione.

Si tratta di vini dolci naturali ottenuti dall'aggiunta di alcole vinico neutro, con un tenore superiore a 96 % vol. Tale aggiunta è effettuata durante la fermentazione, sul raccolto, denominata mutizzazione sugli acini o sul mosto, fino a un massimo del 5 % in alcole puro e fino a un massimo del 10 % del volume utilizzato.

Per i vini ottenuti con il metodo di produzione descritto dalla menzione «Rimage», l'affinamento deve essere effettuata sugli acini.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 15 %, un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 21,5 % e un tenore di zuccheri fermentescibili pari o superiore a 45 g/l.

I vini sono costituiti, in primo luogo, da vini affinati in ambiente riducente, secondo i metodi di produzione descritti dai seguenti termini:

— «Rimage» («vin de l'année» in lingua catalana), per i vini rossi ottenuti dal vitigno Grenache N, invecchiati almeno fino al 1º maggio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Questi vini sono imbottigliati entro il 30 giugno del secondo anno successivo a quello della raccolta, dall'operatore che ha raccolto le uve e che li ha vinificati o dalla cooperativa di vinificazione i cui membri raccolgono le uve.

— «bianco», per i vini ottenuti da varietà a bacca bianca o grigia, secondo lo stesso metodo di produzione dei vini recanti la menzione «Rimage»;

— «rosé», per i vini confezionati in bottiglia, entro il 31 dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Essi assumono inoltre la forma di vini affinati in ambiente ossidativo secondo i metodi di produzione descritti dai termini:

— «ambré», per i vini ottenuti da varietà a bacca bianca o grigia;

— «tradizionale», per i vini ottenuti principalmente dal vitigno Grenache N.

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

Se affinati per almeno cinque anni, i vini si fregiano della menzione «hors d'âge».

I vini prodotti secondo i metodi di produzione descritti dalle menzioni «ambré», «rosé», «Rimage» o «tradizionale» sono definiti nel disciplinare di produzione dell'intensità di colore (DO 420 + DO 520) e del colore (DO 420/DO 520) per i vini che beneficiano della menzione «rosé».

L'affinamento svolge un ruolo fondamentale nella complessità aromatica dei vini.

Si svolge in ambiente riducente e contribuisce a preservare:

— aromi di frutti rossi freschi, uve, ciliegie, kirsch e vini recanti la menzione «rimage»;

— aromi di fiori bianchi, agrumi, spezie e aromi dolci per i vini recanti la menzione «blanc»;

— aromi leggeri, freschi e fruttati dei vini che beneficiano della menzione «rosé».

Quando l'affinamento è effettuato in ambiente ossidativo, nel legno (botti) o in damigiane di vetro esposte al sole e al clima di eccessi della zona geografica:

— i vini che beneficiano della menzione «ambré» acquisiscono maggiore lunghezza e fusione, aromi intensi di frutta confusa, fiori di melata, cera, spezie o verbene;

— i vini recanti la menzione «traditionnel» sviluppano aromi di frutta matura, acquavite di prugne, miele e caffè torrefatto o cacao per le cuvée sottoposte a un affinamento prolungato.

In funzione delle condizioni di affinamento, possono acquisire aromi complessi ed evolutivi che si spingono fino a quello marsaleggiante noto anche come «rancio», che richiama sentori tostati e di frutta secca, in particolare di noce.

Che abbiano un'età di 5, 10 o 50 anni, i vini «Banyuls» sono ricchi di complessità e molto lunghi in bocca.

In un contesto naturale molto specifico di montagne e di mare, l'uomo si è adattato e ha modellato un paesaggio, impiantando la vite (da 2 000 anni) su pendii ripidi che colonizza dal bordo del mare fino a un'altitudine di 400 metri.

In un clima di contrasti e di eccessi, su terreni poco stabili e filtranti costituiti da elementi grossolani, le generazioni successive hanno disposto le terrazze per combattere l'erosione del suolo e gli incendi. Le parcelle classificate all'interno della superficie parcellare delimitata sono utilizzate per la raccolta delle uve per oltre 5 000 chilometri lineari di muretti a secco. Queste terrazze, oltre a correggendo la pendenza, consentono di preservare il potenziale agronomico del suolo, ma sono raramente coltivabili con macchinari.

Parimenti, per ridurre la velocità e la forza delle acque di ruscellamento, i vignaioli hanno creato un sistema per canalizzarla in solchi di pietrame, chiamati localmente «agouilles», che formano caratteristiche reti a «piede di gallo» o «peu de gall» in lingua catalana. Nel corso delle generazioni, nelle situazioni più riparate, gli esseri umani hanno costruito un mosaico geometrico di vigneti interconnessi, relegando la foresta di quercia verde e sughero alle gole più profonde e alle esposizioni più ventose.

Con il «bail à complant», patrimonio culturale della storia catalana, i produttori hanno mantenuto il vigneto e la sua varietà di vitigni, spesso anche all'interno della stessa parcella, dimostrando la loro capacità di adattarsi a questo territorio difficile.

In questo territorio aspro, molto secco e poco fertile, che favorisce la produzione di vini dolci naturali che richiedono un tenore minimo di zuccheri di 252 grammi, si è imposta la varietà «Grenache», suddivisa in Grenache N, un vitigno rustico, resistente allo stress idrico e ai venti forti, e le varietà Grenache blanc B e Grenache gris G, meno soggetti a cascola. Le altre varietà tradizionali utilizzate per la produzione di vini dolci naturali, Macabeu B, Tourbat B (denominato localmente «malvasia del Roussillon»), muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (denominato localmente «moscato romano»), sono presenti, spesso mescolati nelle parcelle, come dimostrano i vigneti più vecchi. Le altre varietà secondarie sono quelle utilizzate per la produzione di vini secchi a denominazione di origine controllata «Collioure», prodotti nello stesso territorio.

La presenza di diverse varietà, tradizionale nei vitigni, permette ai produttori, mediante cernita e raccolta manuale, di produrre le due denominazioni di origine controllata «Banyuls» e «Collioure» sulla stessa parcella, con una resa limitata a 30 ettolitri per ettaro per la denominazione di origine controllata «Banyuls». Il quantitativo dichiarato per ettaro nell'ambito della denominazione di origine controllata «Collioure» non può superare la differenza tra 40 ettolitri e il quantitativo dichiarato per la denominazione di origine controllata «Banyuls», moltiplicato per un coefficiente pari a 1,3. La produzione massima media per impianto è inoltre limitata a 1,50 kg, con obbligo di cernita se lo stato sanitario del raccolto è degradato o il livello di maturità è insufficiente.

Le condizioni naturali impongono al viticoltore una gestione rigorosa della vite, con regole di potatura corta, un metodo di allevamento prevalentemente ad alberello, che è in grado di resistere a condizioni climatiche estreme (clima molto caldo e secco ma con picchi di forte umidità, una spiccata influenza marittima e un vento violento) e garantisce una grande longevità dei ceppi, e con la pratica delle basse rese, indispensabile per ottenere l'elevato contenuto zuccherino naturale delle uve necessario per produrre vini dolci naturali.

I produttori, consapevoli di un ambiente naturale eccezionale, mantengono questo patrimonio con la massima cura. Il disciplinare prevede che le strutture di gestione della circolazione delle acque e gli elementi atti a garantire l'integrità e la sostenibilità del suolo (muretti, terrazze, ecc.) siano mantenute conformemente all'uso e siano consentite solo modifiche o opere che non alterino sostanzialmente tali elementi.

Mantenendo la tradizione della raccolta manuale dell'uva, i viticoltori contribuiscono a salvaguardare l'originalità e le caratteristiche di questi vigneti terrazzati.

I produttori hanno da un lato dominato i pendii scoscesi della zona geografica e, dall'altro, hanno garantito la reputazione e il commercio dei vini il cui sviluppo è legato alla presenza di porti marittimi quali Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure e Port-Vendres.

Dal 1850 la reputazione dei vini «Banyuls» è cresciuta grazie alla volontà di notabili, abati, medici, farmacisti e ricchi proprietari, convinti dei benefici e dell'elevata qualità di questi vini generosi.

Dal 1920 le cantine cooperative svolgono un ruolo importante nella dinamica della produzione e della commercializzazione. Il vino di «Banyuls» arriva quindi sulle migliori tavole e Maurice Sailland Curnonsky, eletto principe dei gastronomi, afferma che possiede «la robustezza e il calore saraceni».

In tempi più recenti, la reputazione dei vini «Banyuls» è aumentata con il flusso di turisti attratti dal paesaggio eccezionale, dominato dal Mediterraneo e frutto degli interventi umani.

I vini dolci naturali recanti le menzioni «blanc» sono quindi imbottigliati nella zona geografica delimitata e nella zona ristretta di prossimità immediata dall'operatore che ha raccolto le uve o dalla cooperativa di vinificazione i cui membri raccolgono le uve, quindi senza ricorrere al trasporto. I produttori si prefiggono di salvaguardare meglio la qualità e la specificità di un prodotto dalle spiccate caratteristiche giovanili e, di conseguenza, di tutelare la reputazione di questa denominazione di origine controllata. Il disciplinare stabilisce per questi vini obblighi specifici di dichiarazione e confezionamento.

Lo stesso vale per i vini recanti la menzione «Rimage», che subiscono la mutizzazione sugli acini, un valido aiuto per valorizzare, con scarso affinamento, il paradosso dei vini freschi ma ricchi che combinano potenza tannica e finezza, a immagine di questo territorio situato tra il mare e le montagne.

La conservazione delle terrazze e la sostenibilità dei vigneti sono strettamente legate alla struttura sociale della zona geografica e alla pluriattività. Le attività legate alla vicinanza del mare (marinai, lavoratori portuali, ecc.), l'esistenza della linea ferroviaria transfrontaliera (lavoratori del settore ferroviario) e l'attaccamento culturale al patrimonio viticolo hanno favorito la salvaguardia di questo vigneto originario e dell'architettura unica.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

a) La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e l'imbottigliamento dei vini che possono fregiarsi delle menzioni «blanc» o «Rimage», è costituita dal territorio dei seguenti comuni dei 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) la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini che possono fregiarsi delle menzioni «blanc» o «Rimage», è costituita dal territorio dei seguenti comuni dei Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a) sulle etichette è apposta la menzione tradizionale «vin doux naturel» (vino dolce naturale);

b) il nome della denominazione di origine controllata è obbligatoriamente completato dalle menzioni «ambré», «blanc», «rimage», «rosé» o «traditionnel». I suddetti termini devono comparire sull'etichetta. Tali menzioni compaiono anche nelle pubblicità, negli opuscoli e nelle fatture.

c) I vini che beneficiano delle menzioni «blanc», «rimage» e «rosé» devono riportare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata.

d) Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «hors d'âge» per i vini dolci naturali recanti la menzione «ambré» o «traditionnel» che soddisfano le condizioni di produzione previste dal disciplinare per tale menzione.

e) Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «rancio» per i vini dolci naturali recanti la menzione «ambré» o «traditionnel» che beneficiano o meno della menzione «hors d'âge» e che soddisfano le condizioni di produzione previste dal disciplinare per tale menzione.

f) tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

- I vini recanti le menzioni «blanc» e «rimage» sono affinati in ambiente riducente.

L'affinamento dei vini che beneficiano della menzione «blanc» favorisce la conservazione dei delicati aromi di fiori bianchi, agrumi e spezie e, per i vini recanti la menzione «Rimage», la conservazione degli aromi di frutti rossi freschi, uve, ciliegia e kirsch. L'affinamento ha luogo fino al 1° maggio dell'anno successivo a quello del raccolto. Questi vini sono imbottigliati dall'operatore che ha raccolto le uve e che li ha vinificati o dalla cooperativa di vinificazione i cui membri raccolgono le uve, quindi senza ricorrere al trasporto. Il vino è imbottigliato entro e non oltre il 30 giugno del secondo anno successivo alla vendemmia.

I produttori si prefiggono, da un lato, di preservare meglio le caratteristiche essenziali di questi prodotti, dall'altro di garantire e salvaguardare, attraverso controlli effettuati nella regione di produzione che richiedono particolari competenze organolettiche, la loro qualità e specificità e, di conseguenza, la reputazione della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-899e0777-fc57-4f2b-be08-3ed69390874c