C/2024/6184

15.10.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/6184)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1])

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Banyuls"

PDO-FR-A0672-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 22.7.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Intensità tal-kulur tal-inbejjed bit-terminu "rożè"**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fit-taqsima IX. – Ipproċessar, produzzjoni, tqaddim, imballaġġ, ħżin – il-punt 1b) Standards analitiċi, il-firxa ta' intensità tal-kulur (DO 420 + DO 520) tal-inbejjed eliġibbli għat-terminu "rosé" li bħalissa qiegħda bejn 0,40 u 0,70 żiet estiża għal firxa ta' bejn 0,30 u 0,80 sabiex ikun hemm adattament aħjar għall-prodotti mhejjija fl-għalqa. Dan l-adattament ma jbiddilx ir-rabta mal-oriġini.

Id-Dokument Uniku ġie emendat taħt l-intestatura "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

2. **Żmien iqsar ta' tqaddim għall-inbejjed bit-termini "ambré" u "traditionnel"**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fit-taqsima IX. – Ipproċessar, produzzjoni, tqaddim, imballaġġ, ħżin – il-punt 2 – Dispożizzjonijiet skont it-tip ta' prodott, kif ukoll fit-taqsima X. – Rabta maż-żona ġeografika, il-perjodu ta' tqaddim għall-inbejjed bit-termini "ambré" u "traditionnel" tnaqqas minn 30 għal 24 xahar. Dan l-adattament ma jbiddilx il-kwalitajiet organolettiċi tal-prodotti, u jagħmilha possibbli li l-kummerċjalizzazzjoni tal-inbejjed tiġi adattata għad-domanda tas-suq, filwaqt li n-natura ossidattiva u tal-frott tal-inbejjed b'dawn it-termini tiġi ppreservata.

Dan it-tnaqqis fil-perjodu ta' tqaddim ġie inkluż fid-Dokument Uniku, taħt l-intestatura "Deskrizzjoni tal-inbejjed" kif ukoll taħt l-intestatura "Rabta maż-żona ġeografika".

3. **Tneħħija tar-rekwiżit ta' tqaddim minimu ta' tliet xhur fil-fliexken għall-inbejjed bit-terminu "blanc" jew "rimage".**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fit-taqsima IX. – Ipproċessar, produzzjoni, tqaddim, imballaġġ, ħżin – il-punt 2 – Dispożizzjonijiet skont it-tip ta' prodott, kif ukoll fit-taqsima X. – Rabta maż-żona ġeografika, tneħħa r-rekwiżit ta' mill-inqas tliet xhur tqaddim fil-fliexken sabiex il-possibbiltà tal-imballaġġ tiġi estiża għall-kummerċ bil-ħsieb li s-swieq jiġu żviluppati.

Dawn l-emendi huma inklużi fid-Dokument Uniku taħt l-intestaturi "Deskrizzjoni tal-inbejjed", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti addizzjonali – Imballaġġ".

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Id-data tat-tqegħid fis-suq għall-konsumatur tal-inbejjed bit-terminu “ambré” jew “traditionnel”**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fit-taqsima IX. – Ipproċessar, produzzjoni, tqaddim, imballaġġ, ħżin – il-punt 5a) – Dispożizzjonijiet dwar iċ-ċirkolazzjoni tal-prodotti u t-tqegħid fis-suq għall-konsumatur, kif ukoll fit-taqsima X – Rabta maż-żona ġeografika, id-data tat-tqegħid fis-suq għall-konsumatur tal-inbejjed bit-terminu “ambré” jew “traditionnel” tressqet ’il quddiem b’sitt xhur minħabba t-tnaqqis ekwivalenti fil-perjodu tat-tqaddim. L-inbejjed jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur mill-1 ta’ Settembru tat-tieni sena wara s-sena tal-ħsad.

Dan id-dettall jissemma fl-intestatura “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed” tad-Dokument Uniku.

5. **Data taċ-ċirkolazzjoni tal-inbejjed bejn il-magazzinieri awtorizzati**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fit-taqsima IX. – Ipproċessar, produzzjoni, tqaddim, imballaġġ, ħżin – il-punt 5b) – Dispożizzjonijiet dwar iċ-ċirkolazzjoni tal-prodotti, tneħħew id-dati li jistabbilixxu l-perjodu li matulu l-inbejjed ma jistgħux jiċċirkolaw bejn in-negozjanti u l-bejjiegħa fis-suq, qabel ma l-inbid jiġi rilaxxat għall-konsum. Din l-emenda tippermetti li l-inbejjed jiċċirkolaw bejn l-operaturi kollha qabel ma l-inbejjed jitqiegħdu fis-suq għall-konsum u tneħħi kwalunkwe riskju ta’ kompetizzjoni inġusta bejn il-bejjiegħa fis-suq.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Banyuls

2. **Tip ta’ indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

3. Inbid likur

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

DESKRIZZJONI QASIRA

a) L-inbejjed huma nbejjed likuri.

b) L-inbejjed maħsuba għall-bejgħ, jew fl-istadju tal-imballaġġ, iridu jissodisfaw l-istandards analitiċi li ġejjin: – Qawwa alkoħolika proprja skont il-volum: Mhux inqas minn 15 %; – Qawwa alkoħolika totali skont il-volum Mhux inqas minn 21,5 %; – Kontenut ta’ zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju): Mhux inqas minn 45 gramma għal kull litru. – Intensità tal-kulur (DO 420 + DO 520) Mhux aktar minn 2,50 fil-każ ta’ nbejjed bit-terminu “ambré”; Mhux inqas minn 0,30, u mhux aktar minn 0,80 fil-każ ta’ nbejjed bit-terminu “rosé”. Mhux inqas minn 2,80 fil-każ ta’ nbejjed bit-terminu “traditionnel”; Mhux inqas minn 4, fil-każ ta’ nbejjed bit-terminu “rimage”; – Kulur (DO 420/DO 520) Mhux aktar minn 1,2 għall-inbejjed bit-terminu “rosé”.

c) Il-kontenut ta' aċidità volatili, aċidità totali u diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fir-regolamenti tal-UE.

L-inbejjed jikkonsistu, l-ewwel nett, fi nbejjed imqaddma f'ambjent riduċenti, f'konformità mal-metodi ta' produzzjoni deskritti bit-termini li ġejjin:

— "rimage" ("inbid tas-sena" bil-lingwa Katalana), għall-inbejjed ħomor magħmula mill-varjetà Grenache N, imqaddma mill-inqas sal-1 ta' Mejju tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

— "blanc", fil-każ ta' nbejjed magħmula minn varjetajiet ta' għeneb abjad jew griż, bl-istess metodu ta' produzzjoni tal-inbejjed bit-terminu "rimage";

— "rosé", għall-inbejjed ippakkjati mhux aktar tard mill-31 ta' Diċembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Jikkonsistu wkoll fi nbejjed imqaddma f'ambjent ossidattiv f'konformità mal-metodi ta' produzzjoni deskritti bit-termini:

— "ambré", għall-inbejjed magħmula minn varjetajiet bojod jew griżi;

— "traditionnel", għall-inbejjed prodotti prinċipalment mill-varjetà Grenache N.

L-inbejjed iridu jitħallew jitqaddmu sa mill-inqas l-1 ta' Settembru tat-tieni sena wara dik tal-ħsad. It-tqaddim għandu rwol ewlieni fil-kumplessità aromatika tal-inbejjed. Meta jsir f'ambjent riduċenti, jgħin biex jiġu ppreservati:

— l-aromi ta' frott aħmar frisk, għeneb, ċirasa, kirsch, tal-inbejjed bit-terminu "rimage";

— l-aromi ta' fjuri bojod, frott taċ-ċitru, ħwawar u aromi ħelwin, tal-inbejjed bit-terminu "blanc";

— it-togħmiet ħfief, friski u ta' frott tal-inbejjed bit-terminu "rosé".

Meta t-tqaddim isir f'ambjent ossidattiv, fl-injam (tankijiet (foudres) jew btieti kbar (demi-muids)) jew f'damiġġani tal-ħġieġ esposti għax-xemx, suġġetti għall-klima eċċessiva taż-żona ġeografika:

— l-inbejjed bit-terminu "ambré" jiksbu aktar tul u tidwib, aromi intensi ta' konfettura, fjuri tal-għasel, xama', ħwawar jew birbiena;

— l-inbejjed bit-terminu "traditionnel" jiżviluppaw aromi ta' konfettura misjura, spirtu tal-pruna, għasel u kafè inkaljat jew kawkaw għall-cuvées bl-itwal żmien ta' tqaddim. Skont il-kundizzjonijiet ta' tqaddim, dawn jistgħu jiksbu aromi kumplessi li jistgħu jiżviluppaw sar-"rancio", li jfakkrek fl-inkaljar, fil-frott niexef u b'mod partikolari, fil-ġewż.

L-inbejjed Banyuls, kemm jekk ikollhom 5, 10 jew 50 sena, huma rikki fil-kumplessità u jdumu jintiegħmu ħafna fil-ħalq.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Prattika enoloġika speċifika

a) L-inbejjed jinkisbu bil-waqfien tal-fermentazzjoni (mutage) tal-most. Dan il-waqfien tal-fermentazzjoni jsir biż-żieda ta' alkoħol tal-inbid newtrali b'volum minimu ta' 96 %, sal-limitu, imkejjel f'alkoħol pur, ta' mhux anqas minn 5 % u mhux aktar minn 10 % tal-volum tal-most użat. Il-proċedura tal-waqfien tal-fermentazzjoni ssir qabel il-31 ta' Diċembru tas-sena li fiha jkun inġabar il-most. Madankollu, is-supplimenti għall-waqfien tal-fermentazzjoni jistgħu jsiru sa massimu ta' 10 % ta' alkoħol pur.

b) Iż-żieda ta' kwalunkwe prodott li jista' jbiddel il-kulur tal-inbejjed hija pprojbita.

c) Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed iridu jkunu konformi mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

2.

Prattika tal-kultivazzjoni

1) Densità tat-tħawwil

— Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn il-flanni ma tistax tkun aktar minn 2,50 metri. Kull pjanta għandu jkollha erja massima ta' 2,50 metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn il-flanni u l-ispazju bejn id-dwieli fl-istess flann.

Għad-dwieli mħawlin fi kwadru jew f'ringieli irregolari, kull pjanta jkollha erja massima ta' tliet metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn il-flanni u l-ispazju bejn id-dwieli fl-istess flann. Id-distanza bejn il-flanni u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess flann għandha tkun ta' 1,70 metru jew inqas.

— Id-dwieli mħawla fuq terrazzi jista' jkollhom distanza massima ta' 2,50 metri bejn il-quċċata tal-iskarpata ta' fuq jew taċ-ċint u l-ewwel ringiela tal-ħabel ta' fuqha, u bejn il-qiegħ tal-iskarpata ta' fuq jew ċint u l-ewwel ringiela tal-ħabel ta' taħtha.

2) Regoli dwar it-tħarriġ u ż-żbir

a) Dispożizzjonijiet ġenerali

— Id-dwieli jitħarrġu f'forma ta' sġajriet jew ta' mrewħa.

— Dawn jinżabru qosra b'massimu ta' seba' idfra għal kull dielja. Kull difer ikollu massimu ta' żewġ għejun.

— Iż-żbir irid isir sa mhux aktar tard mill-31 ta' Marzu. Madankollu, is-servizzi tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità jistgħu jagħtu deroga fil-każ ta' kundizzjonijiet eċċezzjonali tat-temp, problemi serji tal-familja jew kiri ta' art tard.

b) Dispożizzjoni speċifika

Il-varjetajiet Grenache blanc B, Grenache gris G u Grenache N jistgħu jitħejjew għaż-żabra b'aktar minn żewġ għejun għal kull difer, sakemm id-dwieli jinżabru skont id-dispożizzjonijiet ġenerali sal-31 ta' Marzu.

3) Tisqija

It-tisqija hija pprojbita.

4) Ħsad

— L-inbejjed huma magħmulin minn għeneb maqtugħ bl-idejn fi drabi suċċessivi;

— L-għażla tal-ħsad għal skopijiet ta' saħħa hija obbligatorja jekk il-ħsad ikun jidher fi stat ta' saħħa degradat jew li ma sarx biżżejjed; din l-għażla ssir mill-operatur jew fuq ir-roqgħa art jew fil-kantina.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, it-tqaddim u l-imballaġġ tal-inbid eliġibbli għat-terminu "blanc" jew "rimage" isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-département tal-Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure u Port-Vendres.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

a) Deskrizzjoni tal-fatturi naturali li jikkontribwixxu għar-rabta

Il-vinja li hija l-aktar waħda fin-Nofsinhar ta' Franza tinsab bejn "mar i mont" ("baħar u muntanja" bil-Katalan), f'art imħattba ħafna, fuq għoljiet weqfin fejn l-altitudni tinżel malajr ħafna minn 917-il metru tal-Pic de Sailfort, sa 0 metri ma' xatt il-baħar.

Iż-żona ġeografika testendi sat-tarf tal-Lvant tal-muntanja ta' Albères, fejn il-Pirinej jinżlu dritt fil-Baħar Mediterran. Din tkopri t-territorju ta' erba' muniċipalitajiet li huma wkoll portijiet tar-reġjun tad-département tal-Pyrénées-Orientales imsejjaħ "Côte Vermeille": Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère u Port-Vendres.

Madwar dawn il-portijiet, iż-żona tmiss:

— mal-Baħar Mediterran fin-naħa tal-Lvant;

— mal-katina tal-Pirinej li jiffurmaw il-fruntiera ma' Spanja fin-Nofsinhar;

— mal-għoljiet baxxi tal-Albères u l-pjanura ta' Roussillon fin-naħa tat-Tramuntana;

— mal-muntanji tal-Pirinej fil-Punent.

Il-formazzjoni tal-Pirinej ħolqot pajsaġġ imħatteb ħafna, b'għadd kbir ta' ħofriet, anfiteatri żgħar u punti panoramiċi dritt fuq il-baħar.

Is-sottostrat ġeoloġiku huwa omoġenju u jikkonsisti prinċipalment minn saffi ta' shale kannella tal-Kambrijan. Minħabba l-istruttura wieqfa tiegħu, dan il-blat kollu xquq jipprovdi ħamrija fqira li ftit li xejn iżżomm l-ilma u bi ħxuna varjata skont is-sitwazzjoni topografika.

L-irqajja' demarkati għall-ħsad tal-għeneb jiġu kkultivati f'għelieqi mtarrġa, li jaslu sa għoli massimu ta' 400 metru, f'postijiet speċifiċi ħafna fil-qiegħ tal-widien dojoq u tawwalin alluvjali, ċagħqin u filtranti ta' xmajjar bħall-Baillaury, Cosprons, Douy jew Ravaner li jiskulaw iż-żona ġeografika.

Iż-żona ġeografika tgawdi minn aktar minn 2 600 siegħa ta' xemx matul is-sena u klima Mediterranja, moderata fix-xitwa, sħuna u xotta fis-sajf. It-temperatura medja annwali hija ta' 15 °C, iżda din tvarja skont l-altitudni. It-temperaturi huma kkaratterizzati minn varjazzjonijiet żgħar fit-temperatura annwali, iżda spiss ivarjaw b'ħafna matul il-jum.

L-ammont medju ta' xita annwali huwa inqas minn 650 mm, iżda wkoll ivarja skont il-gradjent tal-altitudni. Din normalment tkun vjolenti u irregolari; wara perjodi twal ta' nixfa fis-sajf, tinżel f'ħalbiet qosra u qawwija fir-rebbiegħa u fil-ħarifa. Dawn tal-aħħar jistgħu jikkawżaw l-erożjoni u t-telf tal-ħamrija, li jirrikjedu li l-kultivazzjoni ssir f'sined.

Madankollu, partikolarità tal-klima tibqa' r-riħ li jonfoħ kważi 200 jum fis-sena:

— it-"Tramontane", riħ dominanti tal-Majjistral (130 jum fis-sena), qawwi u li jnixxef; għalkemm huwa benefiku biex inaddaf l-arja mill-mard fungali madankollu spiss ikun distruttiv minħabba l-effetti mekkaniċi tiegħu fuq iz-zkuk irqaq tad-dwieli fir-rebbiegħa; huwa responsabbli wkoll għat-tifrix tan-nirien fis-sajf;

— Ir-riħ mill-baħar, li jiġi mix-Xlokk il-Lvant u li jġib miegħu iż-żiffa friska u umda mill-baħar li ttaffi s-sħana tas-sajf.

F'din il-klima eċċessiva, il-pajsaġġ huwa ddominat bid-dwieli li jalternaw ma' żoni żgħar ta' ballut tas-sufra jew tal-ballut, siġar taż-żebbuġ, arbuxelli Mediterranji u xagħri li jinħolqu minħabba n-nirien frekwenti.

Dan il-pajsaġġ issawwar bil-perseveranza tal-bdiewa li minn ġenerazzjoni għal oħra kienu kapaċi jagħmlu l-aħjar użu mill-okkupazzjoni tal-għoljiet u ta' taħt il-muntanji, filwaqt li ppreservaw kisja protettiva ta' veġetazzjoni fuq l-għoljiet. Sabiex iżommu l-ħamrija u jneħħu l-ġebel minnha, bnew ammont enormi ta' ħitan tas-sejjieħ, u b'hekk ħolqu s-sined karatteristiċi ta' dan it-territorju.

b) Deskrizzjoni tal-fatturi umani rilevanti għar-rabta

It-tkabbir tad-dwieli huwa marbut mal-istorja tal-Feniċi li introdućewh fil-port ta' Collioure madwar seba' sekli qabel Kristu.

Il-klima u l-ġeografija tal-post kienu jimponu l-kultivazzjoni f'sined sa mill-bidu tal-Medju Evu u din kompliet tintuża mit-Templari.

Il-kummerċ tal-inbid, li kien abbundanti mill-portijiet, ingħata spinta minn Jacques 1 ta' Majorca fl-1207 u sussegwentement mir-rejiet ta' Aragona, bil-ħlas lura ta' taxxa imposta fuq l-inbejjed importati lill-muniċipalitajiet tal-vitikultura bl-iskop li tinżamm il-kwalità għolja tal-produzzjoni lokali.

Wara l-annessjoni ta' dan it-territorju minn Franza fl-1659 (it-Trattat tal-Pirinej), it-truppi Franċiżi bdew iħejju biex jintervjenu fl-1773, anke biex iwaqqfu l-kuntrabandu marbut mal-introduzzjoni tat-taxxi mill-Istat. Madankollu, l-Uffiċjal tar-Riġment tal-Provinċja ta' Roussillon sab kompromess billi ta kumpensi għat-tħawwil tad-dwieli biex jinkoraġġixxi lill-kuntrabandisti jsiru vitikulturi.

Iżda t-tradizzjoni tal-kultivazzjoni tad-dwieli għandha għeruq fondi, b'mod partikolari, permezz tal-prattika tal-"mezzadrija" (bail à complant) jew tal-"ġidra mejta" (souche morte). Din il-prattika, li oriġinat qabel is-sena elf, baqgħet tintuża f'aktar minn 50 % tal-irqajja' tad-dwieli fil-vinji ta' Banyuls. Dan it-tip ta' biedja ppermetta lil nies b'mezzi modesti jiżirgħu d-dwieli tagħhom fuq art li ma tkunx tagħhom. Din tal-aħħar tibqa' proprjetà tas-sidien tal-artijiet li jagħtu l-artijiet tagħhom f'koproprjetà, sakemm il-pjanti jkunu dejjem ħajjin.

Dan wassal għas-sostituzzjoni regolari tal-ġdur tad-dwieli mejta, bit-tilqim fuq il-post bil-brokk li jinteressa l-aktar lill-produtturi. Barra minn hekk, din il-prattika wasslet biex tul il-ġenerazzjonijiet jinżergħu diversi varjetajiet ta' għeneb fl-istess roqgħa art.

Mill-1830, l-iżvilupp kien wieħed mgħaġġel. Il-kummerċ mill-Port ta' Port-Vendres intensifika, il-ferrovija kienet tasal sa Collioure u mbagħad sa Spanja fejn il-binarji kellhom wisa' differenti. Dan wassal għal attività konsiderevoli ta' manutenzjoni għat-trasport tal-merkanzija. Il-popolazzjoni kibret, attirata mill-attività tal-port u ta' manutenzjoni, u kulħadd beda jara kif se jikseb roqgħa art bid-dwieli permezz tal-mezzadrija. L-inbid Banyuls gawda minn dan l-iżvilupp, xprunat mill-attività kummerċjali tal-kummerċjanti fir-reġjun, iżda wkoll minn membru tal-Knisja, l-Abbé Rous.

Fl-1885, il-kriżi tardiva tal-phylloxera qerdet parti kbira mill-vinja u żiedet id-diffikultajiet li kienu jiffaċċjaw il-produtturi minħabba l-kompetizzjoni minn inbejjed frodulenti.

Fis-seklu 19, ir-reputazzjoni tal-Banyuls kienet ibbażata fuq inbejjed bojod xotti b'qawwa alkoħolika naturali għolja u stabbli skont il-volum u li kienu ideali għall-preservazzjoni u li r-reputazzjoni tagħhom qasmet l-Oċean Atlantiku. Bl-adozzjoni tal-liġijiet Arago (1872) u Pams (1898), li taw status fiskali speċjali lill-inbejjed likuri, il-vinji bdew jispeċjalizzaw fil-produzzjoni tal-inbejjed likuri.

Mill-1902, il-produtturi ssieħbu fi trade union komuni biex jiġġieldu l-frodi u, fit-18 ta' Settembru 1909, id-Denominazzjoni ta' Oriġini Banyuls ġiet iddefinita legalment għall-produzzjoni tal-inbejjed likuri.

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Banyuls ġiet rikonoxxuta bid-Digriet tas-6 ta' Awwissu 1936, waħda mill-ewwel denominazzjonijiet ta' oriġini kkontrollati Franċiżi.

Il-produzzjoni annwali medja hija ta' madwar 20 000 ettolitru, b'75 % minnhom ikunu nbejjed ħomor prodotti minn madwar tletin kantina tal-inbid individwali li jikkummerċjalizzaw il-prodotti tagħhom direttament, u tliet fabbriki kooperattivi tal-inbid, bl-akbar waħda fosthom, il- "Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls", tipproduċi 80 % tal-produzzjoni.

L-inbejjed huma nbejjed likuri magħmula permezz tal-waqfien tal-fermentazzjoni biż-żieda ta' alkoħol newtrali tal-inbid b'kontenut alkoħoliku ta' aktar minn 96 % vol. Dan il-proċess isir waqt il-fermentazzjoni fuq l-għeneb maqtugħ, magħruf bħala "mutage sur grains", jew fuq il-most. L-ammont ta' alkoħol pur miżjud huwa limitat għal minimu ta' 5 % u massimu ta' 10 % tal-volum totali użat.

Fil-każ tal-inbejjed prodotti bl-użu tal-metodu ta' produzzjoni deskritt bit-terminu "rimage", il-waqfien tal-fermentazzjoni jrid isir fuq l-għeneb maqtugħ (sur grains).

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mill-inqas 15 %, qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' mill-inqas 21,5 % u kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' mill-inqas 45 gramma għal kull litru.

L-inbejjed jikkonsistu, l-ewwel nett, fi nbejjed imqaddma f'ambjent riduċenti, f'konformità mal-metodi ta' produzzjoni deskritti bit-termini li ġejjin:

— "rimage" ("inbid tas-sena" bil-Katalan), għall-inbejjed ħomor magħmula mill-varjetà Grenache N, imqaddma mill-inqas sal-1 ta' Mejju tas-sena ta' wara dik tal-ħsad; dawn l-inbejjed jiġu bbottiljati qabel it-30 ta' Ġunju tat-tieni sena wara dik tal-ħsad mill-operatur li jaħsad l-għeneb u jagħmel dawn l-inbejjed jew mill-unità kollettiva ta' vinifikazzjoni li l-membri tagħha jaħsdu l-għeneb.

— "blanc", fil-każ ta' nbejjed magħmula minn varjetajiet ta' għeneb abjad jew griż, bl-istess metodu ta' produzzjoni tal-inbejjed bit-terminu "rimage";

— "rosé", għall-inbejjed ibbottiljati mhux aktar tard mill-31 ta' Diċembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Jikkonsistu wkoll fi nbejjed imqaddma f'ambjent ossidattiv f'konformità mal-metodi ta' produzzjoni deskritti bit-termini:

— "ambré", għall-inbejjed magħmula minn varjetajiet bojod jew griżi;

— "traditionnel", għall-inbejjed prodotti prinċipalment mill-varjetà Grenache N.

Dawn l-inbejjed iridu jitħallew jitqaddmu sa mill-inqas l-1 ta' Settembru tat-tieni sena wara dik tal-ħsad.

Jekk jitqaddmu għal mill-inqas ħames snin, ikunu eliġibbli għat-terminu "hors d'âge".

L-inbejjed prodotti skont il-metodi ta' produzzjoni deskritti bit-termini "ambré", "rosé", "rimage" jew "traditionnel" għandhom l-intensità tal-kulur tagħhom iddefinita b'mod speċifiku fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (DO 420 + DO 520) u fil-każ tal-inbejjed bit-terminu "rosé", anke l-kulur (DO 420/DO 520).

It-tqaddim għandu rwol ewlieni fil-kumplessità aromatika tal-inbejjed.

Meta jsir f'ambjent riduċenti, jgħin biex jiġu ppreservati:

— l-aromi ta' frott aħmar frisk, għeneb, ċirasa, kirsch tal-inbejjed bit-terminu "rimage";

— l-aromi ta' fjuri bojod, frott taċ-ċitru, ħwawar u aromi ħelwin tal-inbejjed bit-terminu "blanc";

— it-togħmiet ħfief, friski u ta' frott tal-inbejjed bit-terminu "rosé".

Meta t-tqaddim isir f'ambjent ossidattiv, fl-injam (tankijiet (foudres) jew btieti kbar (demi-muids)) jew f'damiġġani tal-ħġieġ esposti għax-xemx, suġġetti għall-klima eċċessiva taż-żona ġeografika:

— l-inbejjed bit-terminu "ambré" jiksbu aktar tul u tidwib, aromi intensi ta' konfettura, fjuri tal-għasel, xama', ħwawar jew birbiena;

— l-inbejjed bit-terminu "traditionnel" jiżviluppaw aromi ta' konfettura misjura, spirtu tal-pruna, għasel u kafè inkaljat jew kawkaw għall-cuvées bl-itwal żmien ta' tqaddim.

Skont il-kundizzjonijiet ta' tqaddim, dawn jistgħu jiksbu aromi kumplessi li jistgħu jiżviluppaw sar-"rancio", li jfakkrek fl-inkaljar, fil-frott niexef u b'mod partikolari, fil-ġewż.

L-inbejjed Banyuls, kemm jekk ikollhom 5, 10 jew 50 sena, huma rikki fil-kumplessità u jdumu jintiegħmu ħafna fil-ħalq.

F'kuntest naturali uniku ħafna ta' muntanji u kosta, il-bniedem kien kapaċi jadatta għall-pajsaġġ u jsawru bil-kultivazzjoni tal-vinji (għal 2 000 sena) fuq l-għoljiet weqfin. Dawn il-vinji jistendu mill-kosta sa għoli ta' 400 metru.

Fi klima eċċessiva u ta' kuntrasti, il-ġenerazzjonijiet suċċessivi ħolqu s-sined fuq ħamrija ftit li xejn stabbli u filtranti, magħmula minn elementi kbar, biex jevitaw l-erożjoni tal-ħamrija u n-nirien. Għalhekk wieħed isib aktar minn 5 000 kilometru ta' ħitan tas-sejjieħ madwar l-irqajja' kklassifikati fiż-żona tal-irqajja' tar-raba' demarkata għall-ħsad tal-għeneb. Dawn is-sined, minbarra li jikkoreġu l-inklinazzjoni, jagħmluha possibbli li jiġi ppreservat il-potenzjal agronomiku tal-ħamrija iżda rarament ikun jista' jintuża makkinarju fihom.

Bl-istess mod, biex titrażżan il-veloċità u s-saħħa tal-ilma tax-xeba', il-vitikultur ħoloq sistema ta' kanali tal-ġebel, magħrufa lokalment bħala "agouilles", li jiffurmaw networks karatteristiċi li jixbhu "sieq tas-serduq" jew "peu de gall" bil-Katalan. Tul il-ġenerazzjonijiet, il-bniedem bena mużajk ġeometriku ta' saffi ta' vinji fl-aktar inħawi protetti, filwaqt li llimita l-foresti tal-ballut u tal-ballut tas-sufra għall-irdumijiet u l-għoljiet l-aktar esposti għar-riħ.

Permezz tal-"bail à complant", wirt kulturali tal-istorja Katalana, il-produtturi rnexxielhom iżommu l-vinja u l-varjetajiet ta' dwieli tagħha li spiss issibhom jikbru fl-istess roqgħa art, xhieda tal-kapaċità tagħhom li jadattaw għal din iż-żona diffiċli.

F'dan it-territorju ostili, xott ħafna u ftit li xejn fertili, ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed likuri li jirrikjedu kontenut minimu ta' 252 gramma zokkor fl-għeneb, tiddomina l-varjetà Grenache, disponibbli fil-varjetà Grenache N, varjetà reżistenti għan-nuqqas ta' ilma u għall-irjieħ qawwija, u l-varjetajiet Grenache blanc B u Grenache gris G, li huma inqas suxxettibbli għat-twaqqigħ tal-frott. Wieħed isib ukoll il-varjetajiet tradizzjonali l-oħra użati għall-produzzjoni tal-inbejjed likuri, Macabeu B, Tourbat B (magħrufa lokalment bħala "malvoisie du Roussillon"), Muscat à petits grains B, u Muscat d'Alexandrie B (magħrufa lokalment bħala "muscat romain"), ħafna drabi miżrugħin fl-istess roqgħa art, kif jixhdu l-eqdem vinji. Il-varjetajiet sekondarji l-oħra huma l-varjetajiet użati għall-produzzjoni tal-inbejjed xotti bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Collioure, prodotti fl-istess territorju.

Dan it-taħlit tradizzjonali ta' varjetajiet tad-dwieli, jagħti lill-produtturi ċ-ċans jipproduċu ż-żewġ Denominazzjonijiet ta' Oriġini Kkontrollati Banyuls u Collioure fuq l-istess roqgħa art, billi jagħżlu u jaqtgħu l-għeneb bl-idejn, b'rendiment limitat għal 30 ettolitru għal kull ettaru għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Banyuls. Għalhekk, il-kwantità ddikjarata għal kull ettaru taħt id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Collioure ma tkunx akbar mid-differenza bejn 40 ettolitru u l-kwantità ddikjarata għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Banyuls, b'koeffiċjent ta' 1,3. It-tagħbija medja massima għal kull pjanta hija limitata wkoll għal 1,50 kg, b'għażla obbligatorja, jekk l-istat tas-saħħa tal-ħsad ikun degradat jew l-għeneb ma jkunx sar biżżejjed.

Is-sitwazzjonijiet naturali jirrikjedu ġestjoni rigoruża tal-pjanta mill-vitikultur, tradotta f'regoli ta' żabra qasira għaddwieli li jitħarrġu prinċipalment f'forma ta' sġajriet, biex ikunu jifilħu jirreżistu għal kundizzjonijiet estremi tat-temp (temp sħun ħafna u xott, b'episodji ta' xita kbira, influwenza qawwija mill-baħar u riħ qawwi), u biex il-pjanti jkollhom ħajja twila, u fil-prattika ta' rendimenti baxxi li huma essenzjali biex jinkiseb il-kontenut għoli ta' zokkor naturali fl-għeneb meħtieġ għall-produzzjoni ta' nbejjed likuri.

Il-produtturi, konxji li jridu jaħdmu f'ambjent naturali eċċezzjonali, jieħdu ħsieb dan il-wirt bl-akbar attenzjoni. L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tirrikjedi li l-mezzi għall-kontroll taċ-ċirkolazzjoni tal-ilma u l-elementi li jiżguraw l-integrità u s-sostenibbiltà tal-ħamrija (ħitan, sined, eċċ.) jinżammu skont id-drawwiet, u huma permessi biss faċilitajiet jew xogħlijiet li ma jbiddlux dawn l-elementi b'mod sostanzjali.

Peress li għadhom iżommu t-tradizzjoni li jaqtgħu l-għeneb bl-idejn, il-produtturi tal-inbid jikkontribwixxu għażżamma tal-oriġinalità u tal-karatteristiċi ta' din il-vinja tas-sined.

Il-produtturi rnexxielhom, minn naħa, jikkontrollaw l-għoljiet weqfin tax-shale taż-żona ġeografika u, min-naħa l-oħra, jiżguraw ir-reputazzjoni u l-kummerċ tal-inbejjed li żviluppaw minħabba l-preżenza ta' portijiet marittimi bħal Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure u Port-Vendres.

Mill-1850, ir-reputazzjoni tal-inbejjed Banyuls kibret bis-saħħa ta' personaġġi pubbliċi, patrijiet, tobba, spiżjara u proprjetarji għonja, konvinti mill-benefiċċji u l-kwalità għolja ta' dawn l-inbejjed rikki u b'korporatura sħiħa.

Mill-1920 'il quddiem, il-kantini kooperattivi kisbu rwol importanti fid-dinamika tal-produzzjoni u tal-kummerċjalizzazzjoni. L-inbid ta' Banyuls għalhekk ġie rikonoxxut u apprezzat fuq l-aħjar imwejjed. Il-Prinċep tal-Gastronomija Maurice SAILLAND CURNONSKYjiddeskrivih bħala li għandu "l-karattru u s-sħana tas-Saraċeni".

Aktar reċenti, ir-reputazzjoni tal-inbejjed Banyuls kibret bil-fluss ta' turisti attirati mill-pajsaġġ eċċezzjonali, li jiddomina l-Mediterran u li huwa frott il-ħidma tal-bniedem.

Għalhekk, l-inbejjed eliġibbli għat-terminu "blanċ" jiġu ppakkjati fiż-żona ġeografika demarkata u fiż-żona filviċinanza immedjata limitata, għand l-operatur li jkun ħasad l-għeneb u pproduċa l-inbejjed jew mill-unità kollettiva tal-vinifikazzjoni li l-membri tagħha jaħsdu l-għeneb, u għalhekk mingħajr il-ħtieġa ta' trasport. L-għan tal-produtturi huwa li jtejbu l-kwalità u l-ispeċifiċità ta' prodott żgħażugħ u għalhekk ir-reputazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata. L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tistabbilixxi rekwiżit speċifiku ta' dikjarazzjoni dwar l-imballaġġ għal dawn l-inbejjed.

L-istess japplika għall-inbejjed bit-terminu "rimage", li jirrikjedu l-"mutage sur grain", li jgħin ħafna biex joħroġ, bi tqaddim għal ftit żmien biss, il-paradoss ta' nbejjed friski iżda rikki, b'qawwa tannika iżda fina, rifless minn dan it-territorju li jinsab bejn il-baħar u l-muntanji.

Il-preservazzjoni tas-sined u s-sostenibbiltà tal-vinji huma marbuta mill-qrib mal-istruttura soċjali taż-żona ġeografika u mal-attivitajiet varji. L-attivitajiet assoċjati mal-viċinanza tal-baħar (baħħara, sajjieda burdnara, eċċ.), mal-eżistenza tal-linja ferrovjarja transfruntiera (ħaddiema tal-linji ferrovjarji) u r-rabta kulturali mal-wirt talvitikultura rawmu l-protezzjoni ta' din il-vinja oriġinali u l-arkitettura unika.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed u għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, it-tqaddim u l-imballaġġ tal-inbejjed eliġibbli għat-terminu "blanc" jew "rimage", hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-département tal-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) Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għat-tqaddim tal-inbejjed eliġibbli għat-terminu "blanc" jew "rimage", hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet tal-Pyrénées-Orientales li ġejjin: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) It-terminu tradizzjonali "vin doux naturel" għandu jinkiteb fuq it-tikketti.

b) L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata jrid jiġi ssupplimentat bit-termini "ambré", "blanc", "rimage" "rosé" jew "traditionnel". Dawn it-termini jridu jidhru fuq it-tikketta. Iridu jiġu inklużi wkoll fir-reklami, fil-fuljetti u fuq il-fatturi.

c) L-inbejjed bit-termini "blanc" "rimage" u "rosé" jridu jiġu ppreżentati bl-indikazzjoni tal-annata.

d) L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat bit-terminu "hors d'âge" għall-inbejjed likuri bit-terminu "ambré" jew "traditionnel", u li jissodisfaw il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni stabbiliti għal dan it-terminu fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

e) L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat bit-terminu "rancio" għall-inbejjed likuri bit-terminu "ambré" jew "traditionnel", kemm jekk ikollhom it-terminu "hors d'âge" kif ukoll jekk le u li jissodisfaw il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni stabbiliti għal dan it-terminu fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

f) Id-dettalji fakultattivi kollha li l-użu tagħhom, skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji, jista' jiġi rregolat mill-Istati Membri, għandhom jinkitbu fuq it-tikketti, b'karattri li d-daqs, kemm tal-għoli kif ukoll tal-wisa' tagħhom, ma għandux ikunu akbar mid-doppju ta' dak tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bit-termini "blanc" u "rimage" għandhom jitqaddmu f'ambjent riduċenti.

Dan it-tqaddim tal-inbejjed bit-terminu "blanc" jgħin biex jiġu ppreservat l-aromi delikati ta' fjuri bojod, frott taċ-ċitru u ħwawar, u biex jiġu ppreservati l-aromi ta' frott aħmar frisk, għeneb, ċirasa u kirsch fil-każ tal-inbejjed bit-terminu "rimage". It-tqaddim għandu jsir sal-1 ta' Mejju tas-sena ta' wara s-sena tal-ħsad. L-inbejjed jiġu bbottiljati mill-operatur li jaħsad l-għeneb u jagħmel dawn l-inbejjed jew mill-unità kollettiva ta' vinifikazzjoni li l-membri tagħha jaħsdu l-għeneb, u għalhekk mingħajr il-bżonn ta' trasport. Dan l-imballaġġ għandu jsir sa mhux aktar tard mit-30 ta' Ġunju tat-tieni sena wara s-sena tal-ħsad.

L-għan tal-produtturi huwa, minn naħa, li jippreservaw aħjar il-karatteristiċi essenzjali tal-prodotti u, min-naħa l-oħra, li jiggarantixxu u jissalvagwardjaw il-kwalità u l-ispeċifiċità tal-prodotti permezz ta' kontrolli mwettqa fir-reġjun tal-produzzjoni li jeħtieġu għarfien espert organolettiku partikolari, u, konsegwentement, ir-reputazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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