C/2024/6184

15.10.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6184)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 ([1]) van de Commissie

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Datum van mededeling: 22.7.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Kleurintensiteit van wijnen met de aanduiding “rosé”**

In hoofdstuk I van het productdossier is in deel IX — Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking, opslag, punt 1, b) — Analysenormen, het bereik voor de kleurintensiteit (OD 420 + OD 520) van de wijnen die voor de aanduiding “rosé” in aanmerking komen, dat tot nu toe tussen 0,40 en 0,70 lag, verruimd naar een bereik van 0,30 tot 0,80 om beter aan te sluiten bij de ter plaatse geproduceerde producten. Deze aanpassing verandert niets aan het verband met de oorsprong.

Het enig document is gewijzigd onder “Beschrijving van de wijn(en)”.

2. **Verkorting van de opvoedingsduur van de wijnen met de aanduidingen “ambré” en “traditionnel”**

In hoofdstuk I van het productdossier is in deel IX — Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking, opslag, punt 2 — Bepalingen per soort product, en in deel X — Verband met het geografische gebied, de opvoedingsduur voor wijnen met de aanduidingen “ambré” en “traditionnel” verkort van 30 tot 24 maanden. Deze aanpassing verandert niets aan de organoleptische eigenschappen van de producten, maar maakt het mogelijk de afzet van de wijnen aan te passen aan de vraag op de markt, zonder dat dit ten koste gaat van het oxidatieve en fruitige karakter van de wijnen met deze aanduidingen.

Deze verkorting van de opvoedingsduur is opgenomen in het enig document onder “Beschrijving van de wijn(en)” en “Verband met het geografische gebied”.

3. **Schrapping van de verplichte opvoeding van ten minste drie maanden op fles voor wijnen met de vermelding “blanc” of “rimage”.**

In hoofdstuk I van het productdossier is in deel IX — Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking, opslag, punt 2 — Bepalingen per soort product, en in deel X — Verband met het geografische gebied, de verplichte opvoeding van ten minste drie maanden op fles geschrapt, om ook de handel de mogelijkheid te geven de wijnen te verpakken en zo nieuwe markten te ontwikkelen.

Deze wijzigingen zijn opgenomen in het enig document onder “Beschrijving van de wijn(en)”, “Verband met het geografische gebied” en “Aanvullende voorwaarden — verpakking”.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Datum van het in de handel brengen voor consumptie voor wijnen met de aanduiding “ambré” of “traditionnel”**

In hoofdstuk I van het productdossier is in deel IX — Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking, opslag, punt 5, a) — Bepalingen betreffende het in het verkeer brengen van de producten en het in de handel brengen voor consumptie, en in deel X — Verband met het geografische gebied, de datum waarop wijnen met de aanduiding “ambré” of “traditionnel” voor consumptie in de handel worden gebracht, dus met zes maanden vervroegd vanwege de overeenkomstige verkorting van de opvoedingsduur. De wijnen worden voor consumptie in de handel gebracht vanaf 1 september van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar.

Deze precisering is opgenomen onder “Beschrijving van de wijnen” in het enig document.

5. **Datum van het in verkeer brengen van de wijnen tussen erkende entrepothouders**

In hoofdstuk I van het productdossier zijn in deel IX — Verwerking, bereiding, opvoeding, verpakking, opslag, punt 5, b) — Bepalingen betreffende het in het verkeer brengen van de producten, de data geschrapt die de periode bepalen gedurende welke de wijnen niet mogen circuleren tussen groothandel en detailhandel, voordat ze voor consumptie in de handel worden gebracht. Met deze wijziging kunnen wijnen in het verkeer worden gebracht tussen alle marktdeelnemers, voordat ze voor consumptie in de handel worden gebracht, en wordt elk risico van oneerlijke mededinging tussen marktdeelnemers vermeden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Banyuls

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

3. Likeurwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

KORTE BESCHRIJVING

a) Het betreft natuurlijke zoete wijnen (“vin doux naturels”).

b) De wijnen die bestemd zijn om te worden verhandeld of die zich in het verpakkingsstadium bevinden, moeten aan de volgende analytische normen voldoen: — Effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 15 %; — Totaal alcoholvolumegehalte: ten minste 21,5 %; — Gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose): ten minste 45 gram per liter; — Kleurintensiteit (OD 420 + OD 520): ten hoogste 2,50 voor wijnen met de aanduiding “ambré”; ten minste 0,30 en ten hoogste 0,80 voor wijnen met de aanduiding “rosé”; ten minste 2,80 voor wijnen met de aanduiding “traditionnel”; ten minste 4 voor wijnen met de aanduiding “rimage”; — Kleurnuance (OD 420/OD 520): ten hoogste 1,2 voor wijnen met de aanduiding “rosé”.

c) Het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Het gaat in de eerste plaats om wijnen die in een reducerende omgeving zijn opgevoed volgens de bereidingsmethoden die met de volgende vermeldingen worden aangeduid:

— “rimage” (“wijn van het jaar” in het Catalaans), voor rode wijnen die zijn bereid op basis van het druivenras grenache N en ten minste zijn opgevoed tot 1 mei van het jaar dat volgt op het oogstjaar;

— “blanc”, voor wijnen die zijn bereid op basis van witte of grijze druivenrassen, volgens dezelfde bereidingsmethode als wijnen met de vermelding “rimage”;

— “rosé”, voor de wijnen die uiterlijk op 31 december van het jaar dat volgt op het oogstjaar, zijn verpakt.

Ook zijn er wijnen die in een oxiderende omgeving zijn opgevoed volgens de bereidingsmethoden die met de volgende vermeldingen worden aangeduid:

— “ambré”, voor wijnen die zijn bereid op basis van witte of grijze druivenrassen;

— “traditionnel”, voor wijnen die hoofdzakelijk zijn bereid op basis van het druivenras grenache N.

De opvoeding van deze wijnen loopt ten minste tot 1 september van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar. De opvoeding is essentieel voor de aromatische complexiteit van de wijnen. Opvoeding in een reducerende omgeving draagt bij tot het behoud van:

— de aroma’s van vers rood fruit, druiven, kersen en kirsch van wijnen met de vermelding “rimage”;

— de aroma’s van witte bloemen, citrusvruchten, specerijen, in alle zachtheid, van wijnen met de vermelding “blanc”;

— de lichte, frisse en fruitige aroma’s van wijnen met de vermelding “rosé”.

Wanneer de opvoeding plaatsvindt in een oxiderende omgeving, in hout (in “foeders” (grote vaten van enkele tientallen tot enkele honderden hl) of in halve okshoofden) of in glazen korfflessen die aan de zon worden blootgesteld, onderworpen aan het klimaat van uitersten van het geografische gebied:

— worden wijnen met de vermelding “ambré” harmonieuzer en krijgen zij een langere persistentie, intense aroma’s van gekonfijt fruit, honingzoete bloemen, was, specerijen of verbena;

— ontwikkelen wijnen met de aanduiding “traditionnel” aroma’s van gekonfijt rijp fruit, pruimen-eau-de-vie, honing en gebrande koffie of cacao voor de langst opgevoede cuvees. Afhankelijk van de opvoedingsomstandigheden kunnen zij complexe rijpingsaroma’s krijgen, gaande tot “rancio”, die dan doen denken aan roostering, gedroogde vruchten en met name walnoten.

Of ze nu vijf, tien of vijftig jaar oud zijn, wijnen met de benaming “Banyuls” zijn rijk aan complexiteit en hebben een zeer lange persistentie.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

a) De wijnen worden verkregen door mutage van de most tijdens de gisting. De mutage vindt plaats door toevoeging van neutrale wijnalcohol van ten minste 96 % vol, tot een maximumpercentage zuivere alcohol van ten minste 5 % en ten hoogste 10 % van het volume van de gebruikte most. De mutage wordt uitgevoerd vóór 31 december van het oogstjaar van de druiven in de most. Aanvullende mutage is evenwel toegestaan, totdat er maximaal 10 % zuivere alcohol is toegevoegd.

b) Er mogen geen producten worden toegevoegd die de kleur van de wijnen kunnen wijzigen.

c) Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

2.

Teeltwijze

1) Beplantingsdichtheid

— De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 meter bedragen. Elke wijnstok moet beschikken over een grondoppervlak van maximaal 2,50 vierkante meter. Deze oppervlakte wordt berekend door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij.

Voor wijngaarden die in rechthoeksverband of driehoeksverband zijn beplant, beschikt elke wijnstok over een grondoppervlak van maximaal 3 vierkante meter. Deze oppervlakte wordt berekend door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij. De afstand tussen de rijen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij bedraagt ten hoogste 1,70 meter.

— Wijnstokken die op terrassen worden aangeplant, mogen op maximaal 2,50 meter afstand van elkaar staan tussen de rug van de helling of van de muur en de eerste rij van het bovenste terras, en tussen de voet van de helling of van de muur en de eerste rij van het onderste terras.

2) Regels voor het beheer en voor het snoeien

a) Algemene bepalingen

— De wijnstokken worden in gobelet of palmet gesnoeid.

— Ze worden kort gesnoeid, met maximaal zeven vruchttakken per stok. Elke vruchttak heeft maximaal twee ogen.

— Het snoeien gebeurt uiterlijk op 31 maart. De diensten van het “Institut national de l’origine et de la qualité” (INAO) kunnen echter een afwijking toestaan in geval van uitzonderlijke weersomstandigheden, ernstige familieproblemen of laat overgenomen pachtgrond.

b) Bijzondere bepalingen

Bij de druivenrassen grenache blanc B, grenache gris G en grenache N is een beginsnoei toegestaan met meer dan twee ogen per vruchttak, mits de wijnstokken uiterlijk op 31 maart volgens de algemene bepalingen worden gesnoeid.

3) Irrigatie

Irrigatie is verboden.

4) Oogst

— De wijnen worden uitsluitend gemaakt van druiven die in opeenvolgende plukbeurten met de hand worden geplukt.

— Als de oogst zichtbaar niet gezond is of onvoldoende gerijpt, moet hij worden gesorteerd; deze sortering wordt door de ondernemer uitgevoerd op het perceel of in de wijnkelder.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

40 hectoliter per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen, en de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding "blanc" of "rimage", vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure en Port-Vendres.

7. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

a) Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

De meest zuidelijke wijnstreek van Frankrijk ligt tussen "mar i mont" ("zee en berg" in het Catalaans), op een zeer grillig terrein, op steile hellingen waar de hoogte zeer snel afneemt van 917 meter op de Pic de Sailfort tot 0 meter aan zee.

Het geografische gebied strekt zich uit tot het oostelijke uiteinde van het Alberamassief, waar de Pyreneeën abrupt in de Middellandse Zee verdwijnen. Het strekt zich uit over het grondgebied van vier gemeenten in de regio van het departement Pyrénées-Orientales, bekend als "Côte Vermeille", die stuk voor stuk havens zijn: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère en Port-Vendres.

Rondom deze havens wordt het gebied als volgt begrensd:

— in het oosten, door de Middellandse Zee;

— in het zuiden door de bergkammen van de Pyreneeën, die de grens met Spanje vormen;

— in het noorden door de uitlopers van het Alberamassief en de Roussillon-vlakte;

— in het westen, door de toppen van de Pyreneeën.

De opheffing van de Pyreneeën heeft een zeer ruig landschap opgeleverd, dat is onderverdeeld in een veelheid aan uitsparingen, kleine amfitheaters en uitzichtpunten die uitsteken boven de zee.

De geologische onderlaag is homogeen en bestaat voornamelijk uit bruine schaliebanken uit het cambrium. Deze sterk gespleten rotsen zijn verticaal gestructureerd en hebben geleid tot arme bodems met een lage waterretentiecapaciteit en, afhankelijk van de topografische situatie, een zekere variatie in dikte.

De voor de oogst van de druiven afgebakende percelen worden bebouwd op terrassen, tot een hoogte van 400 meter, zeer lokaal beneden in de valleien die bestaan uit alluviale, kiezelachtige stroken die waterlopen filteren, zoals de Baillaury, de Cosprons, de Douy en de Ravaner die het water uit het geografische gebied afvoeren.

Het geografische gebied kent een zeer grote hoeveelheid zonneschijn per jaar van meer dan 2 600 uur, en een mediterraan klimaat, mild in de winter, warm en droog in de zomer. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 15 °C, maar varieert naargelang van de hoogte. Het temperatuurverloop wordt gekenmerkt door geringe jaarlijkse temperatuurverschillen, maar vaak grote dagelijkse verschillen.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag van minder dan 650 mm varieert eveneens naargelang van de hoogtegradiënt. De neerslaghoeveelheid wordt gekenmerkt door een vaak heftig en onregelmatig verloop, met afwisselend lange perioden van droogte in de zomer en korte neerslagpieken in het voor- en najaar. Omdat deze kunnen leiden tot bodemerosie en ravijnvorming in de bodem is terrassenteelt noodzakelijk.

Het meest bijzondere klimaatkenmerk is echter nog altijd de wind die bijna 200 dagen per jaar waait:

— de “tramontana”, een dominante sterke en droge noordwestenwind (130 dagen per jaar); deze wind is gunstig voor het verwijderen van schimmelziekten uit de lucht en vaak verwoestend door de mechanische effecten ervan op de jonge wijnranken in het voorjaar; hij is ook verantwoordelijk voor de verspreiding van branden in de zomer;

— De zeewind uit het oosten/zuidoosten voert frisse en vochtige zeelucht aan die de zomerse zonnewarmte tempert.

In dit klimaat van uitersten vormen de wijnstokken het landschap, afgewisseld met kleine beboste gebieden met kurkeiken of groene eiken, olijfbomen, mediterrane struiken en heidegronden die zijn ontstaan na herhaalde branden.

Dit landschap is het resultaat van de werkzaamheden van generaties landbouwers die er met veel volharding generatie op generatie in zijn geslaagd de landbedekking van de hellingen en uitlopers te optimaliseren, waarbij tegelijkertijd de beschermende vegetatie op de bergformaties behouden is gebleven. Om de bodem te behouden en het land van stenen te ontdoen, hebben zij talloze stenen stapelmuurtjes gebouwd, waardoor de voor dit gebied kenmerkende terrassen zijn ontstaan.

b) Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

De druiventeelt hangt samen met de geschiedenis van de Feniciërs, die ze ongeveer zeven eeuwen voor Christus invoerden via de haven van Collioure.

De geografische en klimatologische context noodzaakte al heel vroeg, aan het begin van de middeleeuwen, tot terrassenteelt, die vervolgens door de Tempeliers werd voortgezet.

De handel in wijn, die floreerde vanuit de havens, werd aangemoedigd door Jacobus I, koning van Majorca, in 1207 en vervolgens door de koningen van Aragón, met in het bijzonder de retrocessie aan de wijnbouwgemeenten van een belasting op ingevoerde wijnen, om zo de hoge kwaliteit van de lokale productie te behouden.

Na de annexatie van dit gebied door Frankrijk in 1659 (Vrede van de Pyreneeën) en om smokkel als gevolg van de invoering van belastingen door de staat te bestrijden, maakten de Franse troepen zich in 1773 klaar om in te grijpen. De intendant van de provincie Roussillon vond echter een compromis, waarbij de aanplant van wijnstokken werd beloond om smokkelaars ertoe aan te zetten wijnbouwer te worden.

De traditie van de wijnbouw is diep geworteld, met name dankzij de praktijk van “bail à complant” (pacht van wijnbouwgrond), of dankzij “souche morte” (vervanging van dode wijnstokken). Deze praktijk, die dateert van vóór het jaar 1000, wordt in de wijnstreek van de “Banyuls” nog altijd voor meer dan 50 % van de wijnbouwpercelen toegepast! Dankzij deze vorm van exploitatie konden minder vermogenden enkele wijnbouwpercelen exploiteren, waarbij de wijnstokken van hen waren, zonder dat zij eigenaar waren van de grond. De grond bleef eigendom van grondeigenaren die hun percelen in mede-eigendom uitgaven, met dien verstande dat de wijnstokken altijd levend moesten zijn.

Hierdoor was het gunstig om regelmatig dode wijnstokken te vervangen, waarbij ter plaatse werd geënt uit enten die de producenten het meest "interessant" vonden. Bovendien heeft deze praktijk er in de loop van de generaties toe geleid dat op hetzelfde perceel verschillende druivenrassen werden aangetroffen.

Vanaf 1830 is alles heel snel veranderd. De handel, via de haven van Port-Vendres, nam toe en het spoor werd doorgetrokken tot Collioure en vervolgens tot Spanje, waar de spoorbreedte anders is. Dit leidde tot omvangrijke laad- en losactiviteiten om de goederen over te hevelen. De bevolking groeide, aangetrokken door de haven- en laad- en losactiviteiten, en iedereen probeerde via de "bail à complant" toegang tot een stukje wijnbouwgrond te krijgen. De wijn met de aanduiding "Banyuls" profiteerde van deze snelle ontwikkeling die werd gestimuleerd door de handelsactiviteiten van handelaren in de regio, maar ook door een geestelijke, priester Rous.

De late fylloxeracrisis vernielde in 1885 een groot deel van de wijngaarden en vergrootte de moeilijkheden die de producenten ondervonden met de concurrentie van frauduleuze wijnen.

In de negentiende eeuw berustte de faam van "Banyuls" op droge witte wijnen met een hoog, stabiel natuurlijk alcoholvolumegehalte en een uitstekende houdbaarheid, en ging de reputatie van de wijn de Atlantische Oceaan over. Na de uitvaardiging van twee wetten, de "loi Arago" van 1872 en de "loi Pams" van 1898, waarbij aan van nature zoete wijnen een bijzondere fiscale status werd toegekend, specialiseerde men zich in de wijnstreek in de productie van natuurlijke zoete wijnen.

Sinds 1902 zijn de producenten verenigd in een gemeenschappelijk syndicaat ter bestrijding van fraude en op 18 september 1909 werd de oorsprongsbenaming "Banyuls" wettelijk afgebakend voor de productie van natuurlijke zoete wijnen.

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Banyuls" werd erkend bij het decreet van 6 augustus 1936 en is daarmee een van de eerste Franse gecontroleerde oorsprongsbenamingen.

De gemiddelde jaarlijkse productie bedraagt ongeveer 20 000 hectoliter, waarvan 75 % rode wijnen, die worden geproduceerd door ongeveer dertig particuliere kelders die hun producten rechtstreeks verhandelen, en drie coöperatieve wijnhuizen, waarvan de grootste, de "Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls", 80 % van de productie voor zijn rekening neemt.

Het gaat om natuurlijke zoete wijnen die worden bereid door mutage met toevoeging van neutrale wijnalcohol van ten minste 96 % vol. Deze mutage vindt plaats tijdens de gisting, op de oogst, de zogenaamde "mutage sur grains" (stopzetten van de gisting vóór het persen), of op de most, tot een maximumpercentage zuivere alcohol van ten minste 5 % en ten hoogste 10 % van het volume van de gebruikte most.

Voor wijnen die zijn bereid volgens de productiemethode die wordt aangeduid met de vermelding "rimage", moet de gisting vóór het persen worden stopgezet ("sur grain").

De wijnen hebben een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 15 %, een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 21,5 % en een gehalte aan fermenteerbare suikers van ten minste 45 gram per liter.

Het gaat in de eerste plaats om wijnen die in een reducerende omgeving zijn opgevoed volgens de bereidingsmethoden die met de volgende vermeldingen worden aangeduid:

— "rimage" ("wijn van het jaar" in het Catalaans), voor rode wijnen die zijn bereid op basis van het druivenras grenache N en die ten minste zijn opgevoed tot 1 mei van het jaar dat volgt op het oogstjaar; deze wijnen worden vóór 30 juni van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar, gebotteld door de ondernemer die de druiven oogst en deze wijnen bereidt, of door de collectieve vinificatie-eenheid waarvan de leden de druiven oogsten;

— "blanc", voor wijnen die zijn bereid op basis van witte of grijze druivenrassen, volgens dezelfde bereidingsmethode als wijnen met de vermelding "rimage";

— "rosé", voor de wijnen die uiterlijk op 31 december van het jaar dat volgt op het oogstjaar, zijn gebotteld in flessen.

Ook zijn er wijnen die in een oxiderende omgeving zijn opgevoed volgens de bereidingsmethoden die met de volgende vermeldingen worden aangeduid:

— "ambré", voor wijnen die zijn bereid op basis van witte of grijze druivenrassen;

— "traditionnel", voor wijnen die hoofdzakelijk zijn bereid op basis van het druivenras grenache N.

De opvoeding van deze wijnen loopt ten minste tot 1 september van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar.

Wanneer de wijnen ten minste vijf jaar worden opgevoed, krijgen ze de aanduiding “hors d’âge”.

Voor wijnen die worden geproduceerd volgens de bereidingsmethoden die worden aangeduid met de vermeldingen “ambré”, “rosé”, “rimage” of “traditionnel”, bevat het productdossier een nauwkeurige omschrijving van de kleurintensiteit (OD 420 + OD 520), evenals van de kleurnuance (OD 420/OD 520) voor wijnen met de aanduiding “rosé”.

De opvoeding is essentieel voor de aromatische complexiteit van de wijnen.

Opvoeding in een reducerende omgeving draagt bij tot het behoud van:

— de aroma’s van vers rood fruit, druiven, kersen en kirsch van wijnen met de vermelding “rimage”;

— de aroma’s van witte bloemen, citrusvruchten, specerijen, in alle zachtheid, van wijnen met de vermelding “blanc”;

— de lichte, frisse en fruitige aroma’s van wijnen met de vermelding “rosé”.

Wanneer de opvoeding plaatsvindt in een oxiderende omgeving, in hout (in “foeders” (grote vaten van enkele tientallen tot enkele honderden hl) of in halve okshoofden) of in glazen korfflessen die aan de zon worden blootgesteld, onderworpen aan het klimaat van uitersten van het geografische gebied:

— worden wijnen met de vermelding “ambré” harmonieuzer en krijgen zij een langere persistentie, intense aroma’s van gekonfijt fruit, honingzoete bloemen, was, specerijen of verbena;

— ontwikkelen wijnen met de aanduiding “traditionnel” aroma’s van gekonfijt rijp fruit, pruimen-eau-de-vie, honing en gebrande koffie of cacao voor de langst opgevoede cuvees.

Afhankelijk van de opvoedingsomstandigheden kunnen zij complexe rijpingsaroma’s krijgen, gaande tot “rancio”, die dan doen denken aan roostering, gedroogde vruchten en met name walnoten.

Of ze nu vijf, tien of vijftig jaar oud zijn, wijnen met de benaming “Banyuls” zijn rijk aan complexiteit en hebben een zeer lange persistentie.

In een zeer specifieke natuurlijke omgeving met bergen en aan zee, heeft de mens zich aangepast en een landschap gecreëerd, door (al tweeduizend jaar lang) wijngaarden aan te planten op steile hellingen, die zij van de zee tot een hoogte van 400 meter in beslag nemen.

In een klimaat van contrasten en uitersten hebben opeenvolgende generaties op instabiele en doorlatende bodems met een grove structuur terrassen aangelegd waarmee bodemerosie en branden kunnen worden bestreden. Daardoor is op de percelen die binnen het afgebakende perceelgebied zijn ingedeeld en die worden gebruikt voor het oogsten van de druiven, meer dan vijfduizend kilometer aan stenen stapelmuurtjes te vinden. Door deze terrassen wordt de helling gecorrigeerd en kan het landbouwpotentieel van de bodem worden behouden, maar ze kunnen zelden mechanisch worden bewerkt.

Op dezelfde wijze hebben de wijnbouwers, om de snelheid en de kracht van het afvloeiende water te beteugelen, een systeem gecreëerd om dit water te kanaliseren in van een steenlaag voorziene greppels die lokaal “agouilles” worden genoemd en die kenmerkende netwerken in “pied de coq” (hanenpootpatroon), of “peu de gall” in het Catalaans, vormen. Al generaties lang hebben mensen op de meest beschutte plekken een geometrische mozaïek van in elkaar grijpende wijngaarden aangelegd, waarbij voor het bos van groene eiken en kurkeiken slechts ruimte is gelaten in de steilste ravijnen en de meest aan de wind blootgestelde hellingen.

Met de “bail à complant”, cultureel erfgoed van de Catalaanse geschiedenis, hebben de producenten de wijngaarden en het diverse wijnstokrassenbestand in stand gehouden, vaak zelfs op hetzelfde perceel, hetgeen blijk geeft van hun vermogen om zich aan dit moeilijke grondgebied aan te passen.

Op dit ruwe, zeer droge en weinig vruchtbare grondgebied, dat bevorderlijk is voor de productie van natuurlijke zoete wijnen die een minimumsuikergehalte van de druiven van 252 gram vereisen, heeft het druivenras “grenache” een belangrijke plaats verworven. Dit druivenras is onderverdeeld in grenache N, een robuust ras dat bestand is tegen waterstress en harde wind, en de rassen grenache blanc B en grenache gris G, die minder gevoelig zijn voor bloesemval. De andere traditionele druivenrassen die worden gebruikt voor de productie van natuurlijke zoete wijnen, macabeu B, tourbat B (plaatselijk bekend als “malvoisie du Roussillon”), muscat à petits grains B en muscat d’Alexandrie B (plaatselijk bekend als “muscat romain”), zijn vaak gemengd op de wijnbouwpercelen te vinden, zoals te zien is in de oudste wijngaard. De andere secundaire druivenrassen zijn de rassen die worden gebruikt voor de bereiding van droge wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Collioure”, die op hetzelfde grondgebied worden geproduceerd.

Dankzij dit van oudsher gemengde wijnstokrassenbestand kunnen de producenten door sortering en handmatige oogst de twee gecontroleerde oorsprongsbenamingen “Banyuls” en “Collioure” op hetzelfde perceel produceren, met een opbrengst van ten hoogste 30 hectoliter per hectare voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Banyuls”. De hoeveelheid die per hectare onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Collioure” wordt opgegeven, mag niet groter zijn dan het verschil tussen 40 hectoliter en de voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Banyuls” opgegeven hoeveelheid, vermenigvuldigd met de coëfficiënt 1,3. De maximale gemiddelde belasting per wijnstok is ook beperkt tot 1,50 kg, met verplichte sortering, indien de oogst niet gezond is of niet voldoende gerijpt is.

De natuurlijke ligging van de wijngaarden vereist een strikt beheer van de plant door de wijnbouwers. Dat uit zich ten eerste in regels voor een korte snoei van de wijnstokken, en dan hoofdzakelijk gobeletsnoei, een snoei die bestand is tegen de extreme weersomstandigheden (een zeer warm en droog klimaat, maar met zeer natte episoden, een sterke invloed van de zee en een harde wind) en die een lange levensduur van de wijnstokken waarborgt. Ten tweede is er de werkwijze van de lage opbrengsten, noodzakelijk voor het verkrijgen van het hoge natuurlijke suikergehalte van de druiven dat nodig is voor de productie van de natuurlijke zoete wijnen.

Omdat de producenten maar al te goed beseffen hoe uitzonderlijk de natuurlijke omgeving is waarover zij beschikken, onderhouden zij dit erfgoed met de grootste zorg. In het productdossier wordt bepaald dat voorzieningen voor waterbeheersing en elementen die de integriteit en duurzaamheid van de bodem (muurtjes, terrassen, …) moeten waarborgen, volgens bestaand gebruik moeten worden onderhouden en dat alleen voorzieningen of werkzaamheden zijn toegestaan die deze elementen niet wezenlijk wijzigen.

Door de traditie van handmatige oogst van de druiven in stand te houden, zorgen de wijnbouwers ervoor dat het eigen karakter en de kenmerken van deze terraswijnbouw bewaard blijven.

Enerzijds hebben de producenten de schaliehoudende, steile hellingen van het geografische gebied bedwongen, anderzijds hebben zij gezorgd voor de bekendheid van en de handel in de wijnen, waarvan de ontwikkeling verband houdt met de aanwezigheid van zeehavens zoals Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure en Port-Vendres.

Sinds 1850 is de faam van de “Banyuls” -wijnen gegroeid dankzij notabelen, geestelijken, artsen, apothekers en rijke eigenaren, die overtuigd waren van de heilzame werking en de hoge kwaliteit van deze volle wijnen.

Vanaf 1920 hebben de coöperatieve kelders een belangrijke rol gespeeld in de dynamiek van de productie en de afzet. “Banyuls”-wijn wordt sindsdien op de beste tafels geserveerd en Maurice Sailland Curnonsky, de gekozen prins der gastronomen, zegt over deze wijn dat hij “welving en Moorse warmte” heeft.

Dichter bij huis wordt de bekendheid van de “Banyuls” nog vergroot door de stroom toeristen die wordt aangetrokken door het uitzonderlijke landschap, dat uitkijkt over de Middellandse Zee en het werk is van mensenhanden.

Wijnen met de aanduidingen “blanc” worden in het afgebakende geografische gebied en in het gebied in de onmiddellijke nabijheid verpakt door de ondernemer die de druiven heeft geoogst en de wijnen heeft bereid, of door de collectieve vinificatie-eenheid waarvan de leden de druiven oogsten, dat wil zeggen zonder vervoer. De producenten stellen zich tot doel de kwaliteit en de specificiteit van een product waarin kenmerken van jonge wijn de boventoon voeren, en bijgevolg de faam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming optimaal te beschermen. In het productdossier is een speciale aangifteverplichting voor de verpakking van deze wijnen vastgelegd.

Hetzelfde geldt voor wijnen met de aanduiding “rimage”, waarvoor de “mutage sur grains” verplicht is, een waardevol hulpmiddel om, met weinig opvoeding, de paradox tot uitdrukking te laten komen van frisse maar rijke wijnen met een verfijnd tanninegehalte, passend bij dit tussen zee en bergen gelegen gebied.

De instandhouding van de terrassen en de duurzaamheid van de wijngaard hangen nauw samen met de sociale structuur van het geografische gebied en met de diversificatie van activiteiten. De activiteiten in verband met de nabijheid van de zee (zeevissers, havenarbeiders, …), het bestaan van de grensoverschrijdende spoorlijn (spoorwegbeambten) en de culturele band met het wijnbouwerfgoed hebben de bescherming van deze oorspronkelijke wijngaard en de unieke architectuur bevorderd.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar bij wijze van uitzondering de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen, en de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “blanc” of “rimage”, mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement 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) Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar bij wijze van uitzondering de opvoeding van de wijnen, en de opvoeding en verpakking van de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “blanc” of “rimage”, mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

a) De traditionele aanduiding “vin doux naturel” (natuurlijke zoete wijn) moet op het etiket worden vermeld.

b) De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming moet worden aangevuld met de aanduiding “ambré”, “blanc”, “rimage”, “rosé” of “traditionnel”. Deze aanduidingen moeten op het etiket worden vermeld. Ze worden ook gebruikt in advertenties, in folders en op facturen.

c) Bij wijnen met de aanduidingen “blanc”, “rimage” en “rosé” moet het oogstjaar worden vermeld.

d) De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de aanduiding “hors d’âge” voor natuurlijke zoete wijnen met de aanduiding “ambré” of “traditionnel”, die voldoen aan de productie-voorwaarden die in het productdossier voor deze aanduiding zijn vastgesteld.

e) De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de aanduiding “rancio” voor natuurlijke zoete wijnen met de aanduiding “ambré” of “traditionnel”, al dan niet met de aanduiding “hors d’âge”, die voldoen aan de productievoorwaarden die in het productdossier voor deze aanduiding zijn vastgesteld.

f) Alle facultatieve aanduidingen waarvan het gebruik, krachtens Europese bepalingen, door de lidstaten mag worden geregeld, worden aangebracht op de etiketten in lettertekens die niet hoger noch breder zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen met de aanduidingen “blanc” en “rimage” worden in een reducerende omgeving opgevoed.

Voor wijnen met de aanduiding “blanc” bevordert deze opvoeding het behoud van de delicate aroma’s van witte bloemen, citrusvruchten en specerijen, en voor wijnen met de aanduiding “rimage”, het behoud van de aroma’s van vers rood fruit, druiven, kersen en kirsch. De opvoeding vindt plaats tot 1 mei van het jaar dat volgt op het oogstjaar. De wijnen worden gebotteld door de ondernemer die de druiven oogst en deze wijnen bereidt, of door de collectieve vinificatie-eenheid waarvan de leden de druiven oogsten, dat wil zeggen zonder vervoer. De verpakking vindt uiterlijk plaats op 30 juni van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar.

De producenten stellen zich tot doel enerzijds de essentiële kenmerken van de producten beter te bewaren, en anderzijds door middel van controles in de productieregio, die een specifieke organoleptische expertise vereisen, de kwaliteit en de specificiteit van de producten en bijgevolg de faam van de beschermde oorsprongsbenaming te waarborgen en te vrijwaren.

Link naar het productdossier

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