C/2024/6184

15.10.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/6184)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Banyuls»

PDO-FR-A0672-AM01

Data da comunicação: 22.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Intensidade cromática dos vinhos com direito à menção «rosé»**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IX, «Transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem», no ponto 1, alínea b), «Normas analíticas», o intervalo de valores de intensidade cromática (DO 420 + DO 520) dos vinhos com direito à menção «rosé», atualmente entre 0,40 e 0,70, é alargado para 0,30 e 0,80, adaptando-se, assim, melhor aos produtos produzidos na região. Esta adaptação não altera a relação com a origem.

Introduz-se esta alteração no ponto «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

2. **Redução do período de estágio dos vinhos com direito às menções «ambré» e «traditionnel»**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IX, «Transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem», ponto 2, «Disposições por tipo de produto», bem como na parte X, «Relação com a área geográfica», o período de estágio dos vinhos com direito às menções «ambré» e «traditionnel» é reduzido de 30 para 24 meses. Esta adaptação não altera as qualidades organoléticas dos produtos. Permite adaptar a comercialização dos vinhos à procura do mercado, preservando simultaneamente o caráter oxidativo e frutado dos vinhos com direito a estas menções.

A redução do período de estágio é introduzida no ponto «Descrição dos vinhos», bem como no ponto «Relação com a área geográfica» do documento único.

3. **Supressão da obrigatoriedade do estágio mínimo de três meses em garrafa para os vinhos com a menção «blanc» ou «rimage».**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IX, «Transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem», ponto 2, «Disposições por tipo de produto», e na parte X, «Relação com a área geográfica», a supressão da obrigatoriedade de estágio mínimo de três meses em garrafa visa alargar a possibilidade de acondicionamento ao comércio de vinhos para fomentar o desenvolvimento dos mercados.

Estas alterações são introduzidas nos pontos «Descrição dos vinhos», «Relação com a área geográfica» e «Condições adicionais – acondicionamento» do documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Data de comercialização dos vinhos com direito à menção «ambré» ou «traditionnel»**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IX, «Transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem», ponto 5, alínea a), «Disposições relativas à circulação de produtos e à comercialização», e parte X, «Relação com a área geográfica», a data de comercialização dos vinhos com direito à menção «ambré» ou «traditionnel» é antecipada seis meses devido à redução equivalente do período de estágio. Os vinhos são comercializados a partir de 1 de setembro do segundo ano seguinte ao da vindima.

Esta alteração é introduzida no ponto «Descrição dos vinhos» do documento único.

5. **Data de circulação dos vinhos entre armazenistas autorizados**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IX, «Transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem, ponto 5, alínea b), «Disposições relativas à circulação de produtos», suprimem-se as datas que definem o período durante o qual os vinhos não podem circular entre operadores e comerciantes antes da sua comercialização. Permite-se, deste modo, a circulação dos vinhos entre todos os operadores antes da sua comercialização, eliminando qualquer risco de concorrência desleal entre comerciantes.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Banyuls

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

3. Vinho licoroso

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

a) São vinhos doces naturais.

b) Os vinhos destinados a venda ou a acondicionamento devem cumprir as seguintes normas analíticas: — Título alcoométrico volúmico adquirido: superior ou igual a 15 %; Título alcoométrico volúmico total: superior ou igual a 21,5 %; — Teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): superior ou igual a 45 gramas por litro. — Intensidade cromática (DO 420 + DO 520): inferior ou igual a 2,50 para os vinhos com direito à menção «ambré»; superior ou igual a 0,30 e inferior ou igual a 0,80 para os vinhos com direito à menção «rosé»; superior ou igual a 2,80 para os vinhos com direito à menção «traditionnel»; superior ou igual a 4 para os vinhos com direito à menção «rimage». — Tonalidade cromática (DO 420/DO 520): inferior ou igual a 1,2 para os vinhos com direito à menção «rosé».

c) Os teores de acidez volátil, de acidez total e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação europeia.

Em primeiro lugar, os vinhos são envelhecidos num ambiente redutor, de acordo com os métodos de produção a seguir descritos:

— «rimage» («vinho do ano», em catalão), para vinhos tintos produzidos a partir da casta *grenache* N, envelhecidos até, pelo menos, 1 de maio do ano seguinte ao da vindima.

— «blanc» [branco], para os vinhos produzidos a partir de castas brancas ou rosadas, utilizando o mesmo método de produção que os vinhos que ostentam o rótulo «rimage»;

— «rosé», para os vinhos acondicionados, o mais tardar, até 31 de dezembro do ano seguinte ao da vindima.

São igualmente envelhecidos num ambiente oxidativo, de acordo com os métodos de produção a seguir descritos:

— «ambré» [ambarino], para os vinhos produzidos a partir de castas brancas ou rosadas;

— «traditionnel», para os vinhos produzidos essencialmente a partir da casta *grenache* N.

Os vinhos passam por uma fase de estágio, pelo menos, até 1 de setembro do segundo ano seguinte ao da vindima. O estágio desempenha um papel essencial na complexidade aromática dos vinhos. Realizado num ambiente redutor, favorece a conservação:

— dos aromas de frutos vermelhos frescos, uvas, cerejas e quirche nos vinhos com a menção «rimage»;

— dos aromas suaves de flores brancas, citrinos e especiarias, nos vinhos com a menção «blanc»;

— do paladar leve, fresco e frutado dos vinhos com a menção «rosé».

Quando o estágio ocorre em ambiente oxidativo, em madeira (tonéis ou barris) ou em garrafões de vidro expostos ao sol, sujeito ao clima excessivo da área geográfica:

— os vinhos com a menção «ambré» adquirem um sabor persistente e fundido e aromas intensos de frutas cristalizadas, flores de mel, cera, especiarias ou verbena;

— os vinhos com a menção «traditionnel» desenvolvem aromas de frutas maduras cristalizadas, aguardente de ameixa, mel e café torrado, ou cacau para os vinhos de base envelhecidos por mais tempo. Dependendo das condições de envelhecimento, podem adquirir aromas complexos de evolução que vão até ao «rancio», que lembram a torrefação, os frutos secos e, em particular, as nozes.

Quer tenham 5, 10 ou 50 anos, os vinhos de «Banyuls» são ricos em complexidade e muito longos no paladar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

a) Os vinhos são obtidos por amuo do mosto durante a fermentação. O amuo é efetuado por adição de álcool vínico neutro de, pelo menos, 96 % vol., até um limite, expresso em álcool puro, não inferior a 5 % e não superior a 10 % do volume do mosto utilizado. É realizado antes de 31 de dezembro do ano de recolha do mosto. Pode, no entanto, realizar-se amuo suplementar – no máximo 10 % de álcool puro.

b) É proibida a adição de qualquer produto que possa alterar a cor dos vinhos.

c) Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

2.

Prática de cultivo

1) Densidade de plantação

— As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre filas de videiras não pode ser superior a 2,50 metros. Cada pé ocupa uma superfície máxima de 2,50 m^2. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pelo espaçamento entre pés da mesma linha.

Nas vinhas plantadas em quadrado ou quincôncio, cada pé dispõe de uma superfície máxima de 3 m^2. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pelo espaçamento entre pés da mesma linha. A distância entre as linhas e a distância entre pés da mesma linha não pode ser superior a 1,70 metros.

— As vinhas plantadas em socalco podem, no entanto, apresentar uma distância máxima de 2,50 metros entre o ombro do talude e a primeira linha do patamar superior, bem como entre a base do talude ou do murete e a primeira linha do patamar inferior.

2) Regras de condução e de poda

a) Disposições gerais

— As vinhas são conduzidas em taça ou palmeta.

— São podadas em poda curta, com um máximo de sete talões por pé. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos.

— A poda é efetuada, o mais tardar, até 31 de março. No entanto, o *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) pode conceder uma derrogação em caso de condições climatéricas excecionais, de problemas familiares graves ou de retoma tardia das explorações.

b) Disposição específica

As castas *grenache-blanc* B, *grenache-gris* G e *grenache* N podem ser objeto de uma poda preparatória com um número de olhos francos por talão superior a dois, desde que até 31 de março, o mais tardar, as vinhas sejam podadas em conformidade com as disposições gerais.

3) Irrigação

É proibida a irrigação.

4) Vindima

— Os vinhos são elaborados a partir de uvas vindimadas à mão, em seleções sucessivas;

— A seleção sanitária da vindima é obrigatória quando as uvas se apresentam visualmente pouco sãs ou insuficientemente maduras; esta seleção é efetuada pelo operador quer na parcela, quer na adega.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «blanc» ou «rimage» ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure e Port-Vendres.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A vinha mais meridional de França está implantada entre «mar i mont» («mar e montanha», em catalão), num local muito acidentado, em encostas íngremes onde a altitude passa muito rapidamente de 917 metros no Pic de Sailfort para 0 metros junto ao mar.

A área geográfica estende-se até à extremidade oriental do maciço de Albères, onde os Pirenéus mergulham abruptamente no Mar Mediterrâneo. Abrange o território de 4 municípios do departamento de Pyrénées-Orientales, batizados de «Côte Vermeille», e que são todos portos: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère e Port-Vendres.

Em torno destes portos, a vinha está limitada:

— a este, pelo Mar Mediterrâneo;

— a sul, pelas cristas dos Pirinéus, que formam a fronteira com Espanha;

— a norte, pelo sopé de Albères e a planície de Roussilhão;

— a oeste, pelos cumes dos Pirinéus.

A elevação dos Pirinéus criou uma paisagem muito acidentada, compartimentada numa multiplicidade de alvéolos, pequenos anfiteatros e miradouros com vista para o mar.

O substrato geológico é homogéneo, constituído principalmente por camadas de xisto castanho do Câmbrico. Estas rochas, estruturadas verticalmente e muito fissuradas, estão na origem de solos pobres, com fraca capacidade de retenção de água e que apresentam, consoante a topografia, uma espessura variável.

As parcelas delimitadas destinadas à vindima são cultivadas em socalcos, a altitudes que podem atingir os 400 metros, muito localmente nas zonas baixas dos vales formados por faixas aluviais, pedregosas e filtrantes de rios como o Baillaury, o Cosprons, o Douy e o Ravaner, que drenam a área geográfica.

Esta área geográfica beneficia de um nível muito elevado de exposição solar anual, superior a 2 600 horas, e de um clima mediterrânico, ameno no inverno e quente e seco no verão. A temperatura média anual é de 15 °C, a qual varia consoante a altitude. O regime térmico é marcado por pequenas variações anuais de temperatura, mas há frequentemente variações diárias significativas.

A precipitação média anual, inferior a 650 milímetros, também varia igualmente consoante o gradiente de altitude. É caracterizada por um regime frequentemente violento e irregular, alternando longos períodos de seca estival com curtos paroxismos de chuva na primavera e no outono. Estes últimos podem estar na origem dos fenómenos de erosão e escavação dos solos, o que conduziu à cultura em socalcos.

A particularidade do clima é, no entanto, o vento, que sopra quase 200 dias por ano:

— a «tramontana», um vento violento e seco que sopra predominantemente de noroeste (130 dias por ano); benéfico para limpar a atmosfera das doenças criptogâmicas, revela-se frequentemente destrutivo devido aos seus efeitos mecânicos nos rebentos jovens da vinha na primavera; é igualmente responsável pela propagação de incêndios no verão;

— o vento marítimo, de leste/sudeste, favorece as brisas marítimas frescas e húmidas para atenuar o calor do sol de verão.

Neste clima de excessos, a vinha compõe a paisagem, alternando com escassas áreas arborizadas de sobreiros ou azinheiras, oliveiras, arbustos mediterrânicos e charnecas resultantes de incêndios repetidos.

Esta paisagem foi moldada pela perseverança dos agricultores que, ao longo das gerações, souberam otimizar a ocupação das encostas e sopés, preservando simultaneamente um coberto vegetal protetor do relevo. Para reter o solo e limpar o terreno, construíram inúmeros muretes de pedra seca, criando assim os socalcos característicos deste território.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A cultura da vinha está ligada à história dos fenícios, que plantaram vinhas no porto de Collioure cerca de sete séculos antes de Cristo.

O contexto geográfico e climático tornou o cultivo em socalcos uma necessidade desde o início da Idade Média, prática reforçada mais tarde pelos Templários.

O comércio do vinho, que floresceu a partir dos portos, foi incentivado por Jaime I de Maiorca, em 1207, e mais tarde pelos reis de Aragão, com a retrocessão aos municípios produtores de vinho de um imposto cobrado sobre os vinhos importados, a fim de manter a elevada qualidade da produção local.

Na sequência da anexação deste território pela França em 1659 (Tratado dos Pirinéus), e para combater o contrabando associado à introdução de impostos estatais, as tropas francesas prepararam-se para intervir em 1773. No entanto, o intendente da província de Roussillon encontrou uma solução de compromisso, concedendo gratificações para a plantação de vinhas, a fim de incentivar os contrabandistas a tornarem-se viticultores.

No entanto, a tradição da cultura da vinha está profundamente enraizada, graças, nomeadamente, à prática do «bail à complant» ou «souche morte» (contratos de arrendamento de vinhas). Esta prática, que remonta a antes do ano 1000, é ainda utilizada nas vinhas de «Banyuls» em mais de 50 % das parcelas! Esta forma de agricultura permitia às pessoas de posses modestas cultivar algumas parcelas de vinha, cujos pés lhes pertenciam, mas não eram proprietárias da terra. Esta última continua a pertencer aos proprietários que cedem as suas parcelas em copropriedade, com a obrigação de as plantas serem mantidas vivas.

Tal favoreceu a substituição regular das plantas mortas, com enxertia no local, utilizando os enxertos que os produtores consideravam mais «interessantes». Além disso, ao longo das gerações, esta prática conduziu a uma mistura de castas na mesma parcela.

A partir de 1830, tudo evoluiu muito rapidamente. O comércio com o porto de Port-Vendres intensifica-se e a linha férrea chega a Collioure e depois a Espanha, onde os carris têm uma bitola diferente. Tal deu origem a atividades de movimentação consideráveis para transferir as mercadorias. A população cresceu, atraída pelas atividades portuárias e de movimentação de cargas, e todos procuravam ter acesso a um pequeno lote de vinha através dos contratos de arrendamento «bail à complant». O vinho de «Banyuls» beneficiou deste crescimento, impulsionado pela atividade comercial dos mercadores da região, bem como de um clérigo, o abade Rous.

Em 1885, a crise tardia da filoxera destruiu uma grande parte da vinha e tornou ainda mais difícil para os produtores competir com os vinhos fraudulentos.

No século XIX, a notoriedade de «Banyuls» baseava-se nos vinhos brancos secos com um elevado título alcoométrico volúmico natural, estáveis e com excelentes qualidades de conservação, cuja reputação atravessou o Oceano Atlântico. Com a promulgação das leis de Arago (1872) e de Pams (1898), que concederam um estatuto fiscal especial aos vinhos doces naturais, as vinhas começaram a especializar-se na produção de vinhos doces naturais.

Em 1902, os produtores uniram-se num sindicato comum para combater as fraudes e, em 18 de setembro de 1909, a denominação de origem «Banyuls» foi juridicamente delimitada para a produção de vinhos doces naturais.

A denominação de origem controlada «Banyuls» foi reconhecida pelo decreto de 6 de agosto de 1936 como uma das primeiras denominações de origem controlada francesas.

A produção média anual é de cerca de 20 000 hectolitros, 75 % dos quais são vinhos tintos, produzidos por cerca de trinta adegas privadas que comercializam diretamente os seus produtos e três adegas cooperativas, a maior das quais, o «Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls», produz 80 % do vinho.

Os vinhos são vinhos doces naturais produzidos por amuo, efetuado por adição de álcool vínico neutro de mais de 96 % vol. Este amuo é realizado durante a fermentação sobre os bagos de uva, dito «mutage sur grains», ou sobre o mosto, até um limite, expresso em álcool puro, não inferior a 5 % e não superior a 10 % do volume utilizado.

Para os vinhos produzidos pelo método de produção designado pela menção «rimage», o amuo deve ser obrigatoriamente realizado «sobre os bagos de uva».

Os vinhos têm um título alcoométrico volúmico adquirido de, pelo menos, 15 %, um título alcoométrico volúmico total de, pelo menos, 21,5 % e um teor de açúcares fermentescíveis de, pelo menos, 45 gramas por litro.

Em primeiro lugar, os vinhos são envelhecidos num ambiente redutor, de acordo com os métodos de produção a seguir descritos:

— «rimage» («vinho do ano» em catalão), para vinhos tintos produzidos a partir da casta *grenache* N, envelhecidos até, pelo menos, 1 de maio do ano seguinte ao da vindima; estes vinhos são engarrafados antes de 30 de junho do segundo ano seguinte ao da vindima, pelo operador que colheu as uvas e produziu os vinhos ou pela unidade de vinificação coletiva cujos membros colhem as uvas;

— «blanc» [branco], para os vinhos produzidos a partir de castas brancas ou rosadas, utilizando o mesmo método de produção que os vinhos que ostentam o rótulo «rimage»;

— «rosé» para os vinhos engarrafados, o mais tardar, até 31 de dezembro do ano seguinte ao da vindima.

São igualmente envelhecidos num ambiente oxidativo, de acordo com os métodos de produção a seguir descritos:

— «ambré» [ambarino], para os vinhos produzidos a partir de castas brancas ou rosadas;

— «traditionnel», para os vinhos produzidos essencialmente a partir da casta *grenache* N.

Os vinhos passam por uma fase de estágio, pelo menos, até 1 de setembro do segundo ano seguinte ao da vindima.

Se estagiarem durante, pelo menos, 5 anos, devem ostentar a menção «hors d'âge» [sem indicação de idade].

Os vinhos produzidos segundo os métodos de produção designados «ambré», «rosé», «rimage» ou «traditionnel» são objeto de uma definição precisa da intensidade cromática (DO 420 + DO 520) e da tonalidade cromática (DO 420/DO 520) no caderno de especificações dos vinhos com a menção «rosé».

O estágio desempenha um papel essencial na complexidade aromática dos vinhos.

Realizado num ambiente redutor, favorece a conservação:

— dos aromas de frutos vermelhos frescos, uvas, cerejas e quirche nos vinhos com a menção «rimage»;

— dos aromas suaves de flores brancas, citrinos e especiarias, nos vinhos com a menção «blanc»;

— do paladar leve, fresco e frutado dos vinhos com a menção «rosé».

Quando o estágio ocorre em ambiente oxidativo, em madeira (tonéis ou barris) ou em garrafões de vidro expostos ao sol, sujeito ao clima excessivo da área geográfica:

— os vinhos com a menção «ambré» [ambarino] adquirem um sabor persistente e fundido e aromas intensos de frutas cristalizadas, flores de mel, cera, especiarias ou verbena;

— os vinhos com a menção «traditionnel» desenvolvem aromas de frutas maduras cristalizadas, aguardente de ameixa, mel e café torrado, ou cacau para os vinhos de base envelhecidos por mais tempo.

Dependendo das condições de envelhecimento, podem adquirir aromas complexos de evolução que vão até ao «rancio», que lembram a torrefação, os frutos secos e, em particular, as nozes.

Quer tenham 5, 10 ou 50 anos, os vinhos de «Banyuls» são ricos em complexidade e muito longos no paladar.

Num contexto natural muito particular de montanha e de mar, o homem adaptou e esculpiu uma paisagem, implantando a vinha (desde há 2 000 anos) nas encostas íngremes, que coloniza desde a beira-mar até 400 metros de altitude.

Num clima de contrastes e excessos, em solos pouco estáveis e filtrantes, compostos por elementos grosseiros, gerações sucessivas construíram socalcos para combater a erosão dos solos e, também, os incêndios. As parcelas classificadas dentro da área delimitada para a colheita de uvas incluem, assim, mais de 5 000 quilómetros lineares de muros de pedra seca. Estes socalcos, ao corrigirem o declive, permitem preservar o potencial agronómico do solo, mas são raramente mecanizados.

De igual modo, para reduzir a velocidade e a força das águas de escorrência, o viticultor criou um sistema de canais das mesmas, em regos de pedra conhecidos localmente como «joelhos», que formam redes características em forma de «pés de galinha» ou «peu de gall» em catalão. Ao longo das gerações, nos locais mais abrigados, o homem construiu um mosaico geométrico de vinhas entrelaçadas, confinando o montado de azinho e de sobro às ravinas mais íngremes e às exposições mais ventosas.

Com os contratos de arrendamento de vinha «bail à complant», herança cultural da história catalã, os produtores mantiveram a vinha e a sua diversidade de castas, muitas vezes até dentro da mesma parcela, demonstrando a sua capacidade de adaptação a este território difícil.

Neste território agreste, muito seco e pouco fértil, propício à produção de vinhos doces naturais, que requerem um teor mínimo de açúcar de 252 gramas nas uvas, a variedade «grenache» impôs-se e está disponível nas castas *grenache* N, uma casta rústica e resistente ao *stress* hídrico e aos ventos fortes, e nas castas *grenache-blanc* B e *grenache--gris* G, menos sensíveis ao desavinho. As outras cepas tradicionais destinadas à produção de vinhos doces naturais, *macabeu* B e *tourbat* B (localmente designada «malvoisie du Roussillon»), *muscat-à-petits-grains* B e *muscat-d'alexandrie* B (localmente denominada *muscat-romain*) também estão presentes, muitas vezes misturadas nas parcelas de vinha, como se pode ver na vinha mais antiga. As outras castas, a título acessório, são as utilizadas para a produção de vinhos secos com a denominação de origem controlada «Collioure», produzidos na mesma região.

Esta diversidade, tradicional no encepamento, permite aos produtores, graças à seleção e à vindima manual, produzir na mesma parcela duas denominações de origem controlada, a «Banyuls» e a «Collioure», com rendimentos limitados a 30 hectolitros por hectare para a denominação de origem controlada «Banyuls». A quantidade declarada por hectare no que respeita à denominação de origem controlada «Collioure» não é, pois, superior à diferença entre 40 hectolitros e a quantidade declarada da denominação de origem controlada «Banyuls», multiplicada por um coeficiente igual a 1,3. A carga média máxima por videira é igualmente limitada a 1,50 quilogramas, com seleção obrigatória se o estado sanitário da colheita for mau ou o grau de maturação for insuficiente.

Estas condições obrigam o viticultor a uma gestão rigorosa da planta, que se traduz na adoção de uma poda curta para as vinhas que são maioritariamente conduzidas em sistema de taça, que permite resistir a condições climáticas extremas (clima muito quente e seco, mas com períodos muito húmidos, forte influência marítima e ventos fortes) e assegurar a longevidade da vinha, mantendo um rendimento baixo, indispensável para obter o elevado teor de açúcar natural das uvas, necessário para a produção dos vinhos doces naturais.

Os produtores, conscientes de que têm à sua disposição um ambiente natural excecional, têm o maior cuidado em manter este património. O caderno de especificações estipula que os sistemas de controlo do escoamento das águas e os elementos que garantem a integridade e a sustentabilidade dos solos (muros baixos, socalcos, etc.) devem ser mantidos de acordo com os costumes e só são autorizados os arranjos ou trabalhos que não alterem substancialmente estes elementos.

Ao manterem a tradição da vindima manual, os viticultores contribuem para preservar a originalidade e as características destas vinhas em socalcos.

Os produtores conseguiram, por um lado, domar as fortes encostas de xisto da área geográfica e, por outro lado, assegurar a reputação e o comércio dos vinhos, cujo desenvolvimento está ligado à presença dos portos marítimos de Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure e Port-Vendres.

Desde 1850, a reputação dos vinhos de «Banyuls» tem vindo a crescer graças aos esforços de notáveis, abades, médicos, farmacêuticos e abastados proprietários de terras, todos convencidos dos benefícios e da elevada qualidade destes vinhos generosos.

A partir de 1920, as adegas cooperativas desempenham um papel importante na dinâmica da produção e da comercialização. O vinho de «Banyuls» foi então convidado para as mesas mais requintadas e Maurice Sailland Curnonsky, o príncipe eleito dos gastrónomos, disse que tinha «a curvatura e o calor sarracenos».

Mais recentemente, a reputação dos vinhos de «Banyuls» cresceu com o afluxo de turistas atraídos pela paisagem excecional sobranceira ao Mediterrâneo e criada pelo trabalho dos homens.

Deste modo, os vinhos com a menção «blanc» (branco) são acondicionados na área geográfica delimitada e na área de proximidade imediata pelo operador que vindimou e produziu os vinhos, ou pela unidade de vinificação coletiva cujos membros colhem as uvas, ou seja, sem transporte. O objetivo dos produtores é salvaguardar a qualidade e a especificidade de um produto de características juvenis e, consequentemente, a reputação da denominação de origem controlada. O caderno de especificações estabelece uma obrigação especial de acondicionamento para estes vinhos.

O mesmo se aplica aos vinhos com a menção «rimage», para os quais é obrigatório o «mutage sur grains» (amuo), um auxiliar precioso para fazer sobressair, com pouco tempo de estágio, o paradoxo de vinhos frescos mais ricos, com uma poderosa finura tânica, que reflete este território situado entre o mar e a montanha.

A preservação dos socalcos e a longevidade das vinhas estão estreitamente ligadas à estrutura social da área geográfica e à pluriatividade. As atividades associadas à proximidade do mar (pescadores, estivadores, etc.), a existência da linha ferroviária transfronteiriça (trabalhadores ferroviários) e a ligação cultural ao património vitícola contribuíram para a proteção deste vinhedo original com a sua arquitetura única.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

a) A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos e para a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «blanc» ou «rimage», é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de 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) A área de proximidade imediata, definida por derrogação para o estágio dos vinhos e para o estágio e acondicionamento dos vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «blanc» ou «rimage», é constituída pelo território dos seguintes municípios dos Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

a) A menção tradicional «vinho doce natural» deve figurar no rótulo.

b) O nome da denominação de origem controlada deve ser completado pelas menções «ambré», «blanc», «rimage», «rosé» ou «traditionnel». Estas menções devem figurar obrigatoriamente no rótulo. Devem igualmente figurar na publicidade, prospetos e faturas.

c) Nos vinhos com as menções «blanc», «rimage» e «rosé» é obrigatória a indicação do ano de colheita.

d) O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela menção «hors d'âge», no caso dos vinhos doces naturais com as menções «ambré» ou «traditionnel» e que satisfaçam as condições de produção previstas para essa menção no caderno de especificações.

e) O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela menção «rancio», no caso dos vinhos doces naturais com as menções «ambré» ou «traditionnel», com ou sem a menção «hors d'âge», e que satisfaçam as condições de produção previstas para essa menção no caderno de especificações.

f) As menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, devem ser inscritas nos rótulos em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos com as menções «blanc» e «rimage» estagiam em ambiente redutor.

Este tipo de estágio favorece, para os vinhos com a menção «blanc», a preservação dos aromas delicados de flores brancas, de citrinos e de especiarias e, para os vinhos com a menção «rimage», a preservação dos aromas de frutos vermelhos frescos, uvas, cerejas e quirche. O estágio realiza-se até 1 de maio do ano seguinte ao da colheita. Os vinhos são engarrafados pelo operador que colheu as uvas e produziu os vinhos ou pela unidade de vinificação coletiva cujos membros colhem as uvas, ou seja, sem transporte. Este acondicionamento é realizado, o mais tardar, até 30 de junho do segundo ano seguinte ao da vindima.

Os produtores pretendem, por um lado, preservar as características essenciais dos produtos e, por outro, garantir e salvaguardar a qualidade e a especificidade dos produtos e, consequentemente, da reputação da denominação de origem controlada, através dos controlos efetuados na área de produção, que exigem competências organoléticas específicas.

Hiperligação para o caderno de especificações

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