C/2024/6184

15.10.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/6184)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Data comunicării: 22.7.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Intensitatea culorii vinurilor care poartă mențiunea „rosé”**

În capitolul I din caietul de sarcini al produsului, punctul 1 litera (b), „Standarde analitice”, din secțiunea IX, „Prelucrare, producție, maturare, ambalare, depozitare”, intervalul de intensitate a culorii (OD 420 + OD 520) pentru vinurile care pot purta mențiunea „rosé”, care este în prezent 0,40-0,70, se extinde la 0,30-0,80 pentru a se ține seama mai bine de produsele obținute efectiv. Această modificare nu schimbă legătura cu originea.

Documentul unic se modifică la punctul „Descrierea vinului (vinurilor)”.

2. **Scurtarea perioadei de învechire a vinurilor care poartă mențiunile „ambré” și „traditionnel”**

În capitolul I din caietul de sarcini al produsului, la punctul 2, „Dispoziții în funcție de tipul de produs”, din secțiunea IX, „Prelucrare, producție, maturare, ambalare, depozitare”, și în secțiunea X, „Legătura cu arealul geografic”, perioada de învechire a vinurilor care poartă mențiunea „ambré” sau „traditionnel” se scurtează de la 30 la 24 de luni. Această modificare nu schimbă calitățile organoleptice ale produselor. Ea permite adaptarea comercializării vinurilor la cererea de pe piață, menținând în același timp caracterul oxidativ și fructat al vinurilor care poartă descrierile respective.

Această reducere a perioadei de învechire se include în documentul unic, la rubricile „Descrierea vinurilor” și „Legătura cu arealul geografic”.

3. **Eliminarea cerinței de învechire în sticlă timp de minimum 3 luni pentru vinurile care poartă mențiunile „blanc” sau „rimage”**

În capitolul I din caietul de sarcini al produsului, la punctul 2, „Dispoziții în funcție de tipul de produs”, din secțiunea IX, „Prelucrare, producție, maturare, ambalare, depozitare”, și în secțiunea X, „Legătura cu arealul geografic”, se elimină cerința de învechire în sticlă timp de minimum 3 luni, pentru a se permite și ambalarea produsului de către comercianții de vin, în vederea dezvoltării pieței.

Aceste modificări sunt incluse în documentul unic, la rubricile „Descrierea vinurilor”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare – ambalarea”.

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

4. **Data introducerii pe piață pentru consumatori a vinurilor care poartă mențiunea „ambré” sau „traditionnel”**

În capitolul I din caietul de sarcini al produsului, la punctul 5 litera (a), „Dispoziții privind circulația produsului și introducerea acestuia pe piață pentru consumatori”, din secțiunea IX, „Prelucrare, producție, maturare, ambalare, depozitare”, și în secțiunea X, „Legătura cu arealul geografic”, data introducerii pe piață pentru consumatori a vinurilor care poartă mențiunea „ambré” sau „traditionnel” se devansează cu 6 luni, ca urmare a scurtării echivalente a perioadei de maturare. Vinurile sunt introduse pe piață începând cu data de 1 septembrie a celui de-al doilea an următor anului de recoltă.

Această clarificare se include în secțiunea „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

5. **Data circulației vinurilor între antrepozitarii autorizați**

În capitolul I din caietul de sarcini al produsului, la punctul 5 litera (b), „Dispoziții privind circulația produsului”, din secțiunea IX, „Prelucrare, producție, maturare, ambalare, depozitare”, se elimină datele care stabilesc perioada în care vinurile nu pot circula între comercianți și producătorii de vin care își comercializează produsele în mod direct, înainte de punerea în consum a vinurilor. Această modificare permite circulația vinurilor între toți operatorii înainte de a fi puse în consum și elimină orice risc de concurență neloială între producătorii de vin care își comercializează produsele în mod direct.

Această modificare nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Banyuls

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

3. Vin licoros

3.1. *Cod pentru Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

a) Aceste produse sunt vinuri dulci naturale.

b) Vinurile destinate vânzării sau în etapa de ambalare trebuie să îndeplinească următoarele standarde analitice: - tăria alcoolică dobândită în volume: mai mare sau egală cu 15 %; - tăria alcoolică totală în volume: mai mare sau egală cu 21,5 %; - conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză): mai mare sau egal cu 45 g per litru. - intensitatea culorii (DO 420 + DO 520): mai mică sau egală cu 2,50 pentru vinurile care poartă mențiunea „ambré”; mai mare sau egală cu 0,30, dar nu mai mare de 0,80 pentru vinurile care poartă mențiunea „rosé”; mai mare sau egală cu 2,80 pentru vinurile care poartă mențiunea „traditionnel”; mai mare sau egală cu 4 pentru vinurile care poartă mențiunea „rimage”. - nuanța (OD 420/OD 520): mai mică sau egală cu 1,2 pentru vinurile care poartă mențiunea „rosé”.

c) Valorile pentru aciditatea volatilă, pentru aciditatea totală și pentru conținutul total de dioxid de sulf sunt cele stabilite de legislația UE.

În primul rând, vinurile constau în cele produse într-un mediu reducător, după metodele de producție descrise prin următoarele mențiuni:

— „rimage" („vinul anului" în catalană), pentru vinurile roșii obținute din soiul Grenache N, învechite cel puțin până la data de 1 mai a anului următor anului de recoltă;

— „blanc", pentru vinurile produse din soiuri de struguri albi sau gri, prin aceeași metodă de producție ca în cazul vinurilor care poartă mențiunea „rimage";

— „rosé", pentru vinurile ambalate cel târziu la data de 31 decembrie a anului următor anului de recoltă.

Produsele iau, de asemenea, forma unor vinuri produse într-un mediu oxidant, după metodele de producție descrise prin mențiunile:

— „ambré", pentru vinurile produse din soiuri albe sau gri;

— „traditionnel", pentru vinurile produse în principal din soiul Grenache N.

Aceste vinuri sunt învechite cel puțin până la data de 1 septembrie a celui de-al doilea an următor anului de recoltă. Învechirea joacă un rol esențial pentru complexitatea aromatică a vinurilor. Atunci când este realizată într-un mediu reducător, învechirea contribuie la conservarea:

— aromelor de fructe roșii proaspete, de struguri, de cireșe și de kirsch pentru vinurile care poartă mențiunea „rimage";

— aromelor de flori albe, de citrice, de mirodenii și aromelor dulci pentru vinurile care poartă mențiunea „blanc";

— aromelor lejere, proaspete și fructate pentru vinurile care poartă mențiunea „rosé".

În cazul în care producția se realizează într-un mediu oxidant, în recipiente din lemn (cuve sau *demi-muids*) sau în damigene de sticlă expuse la soare, supuse la clima aspră a arealului geografic:

— vinurile care poartă mențiunea „ambré" dobândesc o persistență și un echilibru mai mari, arome intense de fructe confiate, de flori pentru miere, de ceară, de mirodenii sau de sporiș;

— vinurile care poartă mențiunea „traditionnel" dezvoltă arome de fructe coapte confiate, de rachiu de prune, de miere și de cafea prăjită sau cacao pentru cuvée-urile cu cea mai lungă perioadă de învechire. În funcție de condițiile de învechire, aceste vinuri pot dezvolta arome complexe până la „rancio", cu nuanțele sale de prăjit, de fructe uscate și, în special, de nuci.

Indiferent dacă au o vechime de 5, 10 sau 50 de ani, vinurile „Banyuls" sunt bogate din punctul de vedere al complexității și au un gust foarte persistent.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) —

— Aciditatea totală minimă —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică oenologică specifică

a) Vinurile se produc prin adăugarea de alcool la mustul de struguri (proces numit mutaj) în timpul fermentației. Mutajul se realizează prin adăugarea de alcool neutru de origine vinicolă cu o tărie alcoolică minimă în volume de 96 %, proporția de alcool pur fiind de minimum 5 % și de maximum 10 % din volumul de must de struguri utilizat. Mutajul se realizează înainte de data de 31 decembrie a anului de recoltare al mustului de struguri. Cu toate acestea, se poate realiza un mutaj suplimentar prin adăugarea unei proporții maxime de alcool pur de 10 %.

b) Adăugarea oricărui produs care ar putea schimba culoarea vinurilor este interzisă.

c) În ceea ce privește practicile oenologice, în afara dispozițiilor menționate mai sus, vinurile trebuie să respecte obligațiile existente la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

2.

Practică de cultivare

1) Densitatea de plantare

— Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci la hectar. Distanța dintre rândurile de viță-de-vie nu trebuie să fie mai mare de 2,50 metri. Fiecare butuc trebuie să dispună de o suprafață maximă de 2,50 m^2. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butucii de pe același rând.

În cazul viței-de-vie plantate în pătrate sau într-un model decalat, fiecare butuc dispune de o suprafață maximă de 3 m^2. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butucii de pe același rând. Distanța dintre rânduri și cea dintre butucii de pe același rând trebuie să fie de cel mult 1,70 metri.

— În cazul viței-de-vie plantate pe terase, poate exista o distanță maximă de 2,50 metri între vârful taluzului sau al zidului de sprijin și primul rând al terasei superioare, precum și între baza taluzului sau a zidului de sprijin și primul rând al terasei inferioare.

(2) Norme privind conducerea și tăierea viței-de vie

(a) Dispoziții generale

— Vița-de-vie este condusă prin metoda „gobelet” sau în evantai.

— Vița-de-vie este tăiată prin tăiere scurtă, cu un număr maxim de 7 cepuri de rod pe butuc. Fiecare cep de rod trebuie să aibă maximum doi ochi.

— Tăierea se efectuează cel târziu la 31 martie. Cu toate acestea, Institutului Național pentru Origine și Calitate poate acorda o derogare în caz de condiții meteorologice excepționale, de probleme grave de familie sau de arende tardive.

(b) Dispoziții speciale

Soiurile Grenache B, Grenache G și Grenache N pot fi tăiate în prealabil, cu peste doi ochi pe cep de rod, cu condiția ca, până cel târziu la 31 martie, vița-de-vie să fie tăiată în conformitate cu dispozițiile generale.

(3) Irigare

Irigarea este interzisă.

(4) Recoltare

— Vinurile sunt obținute din struguri recoltați manual, prin selecții succesive.

— Sortarea recoltei este obligatorie în cazul în care o inspecție vizuală a strugurilor arată că aceștia nu au o stare de sănătate bună sau nu sunt suficient de copți. Această sortare este efectuată de operator fie pe parcelă, fie în cramă.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1.

40 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea și învechirea vinurilor și, în cazul vinurilor care pot purta mențiunea „blanc" sau „rimage", recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor trebuie să se desfășoare în următoarele comune din departamentul Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure și Port-Vendres.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

a) Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Cele mai sudice plantații viticole din Franța sunt situate între „mar i mont" („mare și munți" în catalană), într-un peisaj foarte inegal, pe pante abrupte care coboară foarte brusc de la 917 metri la Pic de Sailfort până la nivelul mării pe coastă.

Arealul geografic se întinde până la capătul estic al masivului Albères, unde Pirineii coboară brusc în Marea Mediterană. Arealul se întinde pe teritoriul a patru comune din partea departamentului Pyrénées-Orientales cunoscută sub denumirea „Côte Vermeille", toate fiind porturi: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère și Port-Vendres.

În jurul acestor porturi, arealul este mărginit:

— de Marea Mediterană la est;

— de creasta înaltă a Pirineilor, care formează granița cu Spania, la sud;

— de poalele munților Albères și de câmpia Roussillon la nord;

— de zonele înalte ale Pirineilor la vest.

Ridicarea Pirineilor a creat un peisaj foarte muntos, cu o multitudine de intrânduri, de capete de văi mici și curbate și de puncte panoramice orientate spre mare.

Substratul geologic este omogen, fiind alcătuit în principal din șisturi brune de origine cambriană. Structurate pe verticală, aceste roci foarte fragmentate reprezintă sursa solurilor sărace, cu o capacitate scăzută de retenție a apei și, în funcție de situația topografică, cu o grosime destul de variată.

Parcelele delimitate pentru recoltarea strugurilor sunt situate pe terase, până la o altitudine de 400 de metri, și, foarte ocazional, pe fundul văilor aluvionare, pietroase și uscate ale unor cursuri de apă precum Baillaury, Cosprons, Douy sau Ravaner, care drenează arealul geografic.

Arealul geografic are un nivel anual de expunere la soare foarte ridicat, de peste 2 600 de ore, și o climă mediteraneeană care este blândă iarna și caldă și uscată vara. Temperatura medie anuală este de 15 °C, dar variază în funcție de altitudine. Regimul de temperatură este caracterizat de variații anuale reduse ale temperaturilor, dar variațiile zilnice sunt adesea mari.

Precipitațiile medii anuale sunt mai mici de 650 mm și variază și ele în funcție de altitudine. Acestea se caracterizează prin precipitații violente și neregulate, perioadele lungi de secetă din timpul verii fiind întrerupte de perioade ploioase scurte și intense în timpul primăverii și al toamnei. Întrucât aceste precipitații bruște pot conduce la erodarea solului și la crearea de ravene, cultivarea teraselor este o necesitate.

O caracteristică a climei este vântul, care suflă aproape 200 de zile pe an:

— „tramontana”, un vânt predominant dinspre nord-vest (130 de zile pe an), este violent și are un efect de uscare; poate fi util, deoarece ajută la eliminarea bolilor criptogamice din atmosferă. Cu toate acestea, poate fi adesea distructiv din cauza impactului său fizic asupra viței-de-vie tinere în timpul primăverii; de asemenea, este responsabil de răspândirea incendiilor în timpul verii;

— briza mării, care suflă dinspre est sau sud-est, aduce aer proaspăt și umed, care temperează căldura în timpul verii.

În această climă aspră, vița-de-vie acoperă peisajul, fiind alternată de mici suprafețe împădurite cu stejari de plută sau verzi, măslini, arbuști mediteraneeni și lande care urmează calea incendiilor repetate.

Acest peisaj a fost modelat de perseverența fermierilor care, de-a lungul generațiilor, au optimizat cultivarea pantelor și a poalelor munților, menținând în același timp un strat vegetal protector pe terenuri. Fermierii au construit numeroase ziduri de piatră fără mortar pentru a ține solul și a curăța terenurile de pietre, creând astfel terasele caracteristice acestui peisaj.

b) Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură

Fenicienii au fost cei care au plantat pentru prima dată vița-de-vie cu aproximativ 7 secole înainte de Hristos, începând de la portul Collioure.

Din Evul Mediu Timpuriu, contextul geografic și climatic a făcut ca terasarea să fie necesară de la început, fiind consolidată ulterior de templieri.

Comerțul cu vin, a cărui dezvoltare înfloritoare a început din porturi, a fost încurajat de Iacob I de Mallorca în 1207 și, ulterior, de regii din Aragon, fiind transferată o taxă percepută pe vinurile importate către comunele viticole, pentru a se menține calitatea înaltă a producției locale.

În urma anexării acestui teritoriu de Franța în 1659 (Tratatul Pirineilor) și pentru a combate contrabanda legată de introducerea de taxe de către stat, trupele franceze s-au pregătit să intervină în 1773. Cu toate acestea, intendantul provinciei Roussillon a găsit un compromis, acordând stimulente pentru plantarea de viță-de-vie pentru a încuraja contrabandiștii să devină viticultori.

Tradiția cultivării viței-de-vie a devenit adânc înrădăcinată, în special prin practica „bail à complant” sau „souche morte”. Această practică apărută înainte de anul 1000 există în continuare în arealul viticol „Banyuls”, fiind folosită pentru peste 50 % dintre parcelele cu plantații viticole! Această formă de posesiune a permis persoanelor cu mijloace modeste să exploateze un număr mic de parcele, deținând plantele fără a deține terenul. Acesta din urmă rămâne al proprietarilor de terenuri care își transferă parcelele în coproprietate, cu condiția ca plantele să fie ținute în viață.

Această condiție a contribuit la asigurarea înlocuirii regulate a plantelor moarte, altoirea fiind realizată la fața locului din altoaiele pe care producătorii le-au considerat a fi cele mai „interesante”. În plus, această practică a condus, de-a lungul generațiilor, la o diversitate de soiuri de struguri întâlnită pe aceeași parcelă.

Din anul 1830, totul s-a dezvoltat foarte rapid. Comerțul prin portul de la Port-Vendres s-a intensificat. Calea ferată a ajuns la Collioure, fiind apoi extinsă în Spania, unde ecartamentul era diferit. Drept consecință, activitatea de manipulare pentru transbordarea mărfurilor era semnificativă. Populația s-a mărit, fiind atrasă de port și de activitatea de manipulare, iar toată lumea își dorea să aibă acces la viticultură prin propriul „bail à complant”. Vinul „Banyuls” a beneficiat de pe urma acestei creșteri explozive, care a fost determinată de activitatea comercială a negustorilor de vin din regiune, dar și a unui cleric, Abbé Rous.

În 1885, finalul crizei cauzate de filoxeră a distrus o mare parte a plantațiilor viticole și a sporit dificultățile cu care se confruntau producătorii din cauza concurenței din partea vinurilor frauduloase.

În secolul al XIX-lea, reputația denumirii „Banyuls” se datora vinurilor albe seci, cu o tărie alcoolică naturală în volume ridicată, stabile și cu un potențial excelent de învechire, a căror reputație a traversat Oceanul Atlantic. Odată cu adoptarea legilor Arago (1872) și Pams (1898), care au recunoscut un statut fiscal special pentru vinurile dulci în mod natural, acest areal viticol s-a specializat în producția de vinuri dulci naturale.

Începând din 1902, producătorii s-au unit într-un organism profesional pentru combaterea fraudei și, la 18 septembrie 1909, denumirea de origine „Banyuls” a fost definită prin lege pentru producția de vinuri dulci naturale.

Denumirea de origine controlată „Banyuls” a fost recunoscută prin Decretul din 6 august 1936. Aceasta a fost una dintre primele denumiri de origine controlate din Franța.

Producția anuală medie este de aproximativ 20 000 de hectolitri, din care 75 % sunt vinuri roșii produse de aproximativ treizeci de crame private care își comercializează direct produsele și trei crame cooperative, dintre care cea mai mare, „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls”, este responsabilă de 80 % din producție.

Sunt vinuri dulci naturale obținute prin mutaj, utilizându-se alcool neutru de origine vinicolă cu un conținut de peste 96 % în volume. Acest mutaj se realizează în timpul fermentației, asupra strugurilor, procedeul fiind numit „mutage sur grains”, sau asupra mustului, proporția de alcool pur fiind de minimum 5 % și de maximum 10 % din volumul subiacent.

În cazul vinurilor produse prin metoda de producție descrisă prin mențiunea „rimage”, mutajul trebuie efectuat asupra mustului.

Vinurile au o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 15 %, o tărie alcoolică totală în volume de cel puțin 21,5 % și un conținut de zaharuri fermentabile de cel puțin 45 de grame pe litru.

În primul rând, vinurile constau în cele produse într-un mediu reducător, după metodele de producție descrise prin următoarele mențiuni:

— „rimage” („vinul anului” în catalană), pentru vinurile roșii obținute din soiul Grenache N, învechite cel puțin până la data de 1 mai a anului următor anului de recoltă; aceste vinuri sunt îmbuteliate înainte de data de 30 iunie a celui de-al doilea an următor anului de recoltă, de către operatorul care recoltează strugurii și care produce aceste vinuri sau de către colectiva de vinificație ai cărei membri recoltează strugurii;

— „blanc”, pentru vinurile produse din soiuri de struguri albi sau gri, prin aceeași metodă de producție ca în cazul vinurilor care poartă mențiunea „rimage”;

— „rosé”, pentru vinurile îmbuteliate cel târziu la data de 31 decembrie a anului următor anului de recoltă.

Produsele iau, de asemenea, forma unor vinuri produse într-un mediu oxidant, după metodele de producție descrise prin mențiunile:

— „ambré”, pentru vinurile produse din soiuri albe sau gri;

— „traditionnel”, pentru vinurile produse în principal din soiul Grenache N.

Aceste vinuri sunt învechite cel puțin până la data de 1 septembrie a celui de-al doilea an următor anului de recoltă.

Vinurile care au fost supuse învechirii timp de cel puțin 5 ani poartă mențiunea „hors d'âge".

Vinurile produse după metodele de producție descrise prin mențiunile „ambré", „rosé", „rimage" sau „traditionnel" sunt definite cu precizie în caietul de sarcini din punctul de vedere al intensității culorii (OD 420 + OD 520) și al nuanței (OD 420/OD 520) pentru vinurile care poartă mențiunea „rosé".

Învechirea joacă un rol esențial pentru complexitatea aromatică a vinurilor.

Atunci când este realizată într-un mediu reducător, învechirea contribuie la conservarea:

— aromelor de fructe roșii proaspete, de struguri, de cireșe și de kirsch pentru vinurile care poartă mențiunea „rimage";

— aromelor de flori albe, de citrice, de mirodenii și aromelor dulci pentru vinurile care poartă mențiunea „blanc";

— aromelor lejere, proaspete și fructate pentru vinurile care poartă mențiunea „rosé".

În cazul în care producția se realizează într-un mediu oxidant, în recipiente din lemn (cuve sau *demi-muids*) sau în damigene de sticlă expuse la soare, supuse la clima aspră a arealului geografic:

— vinurile care poartă mențiunea „ambré" dobândesc o persistență și un echilibru mai mari, arome intense de fructe confiate, de flori pentru miere, de ceară, de mirodenii sau de sporiș;

— vinurile care poartă mențiunea „traditionnel" dezvoltă arome de fructe coapte confiate, de rachiu de prune, de miere și de cafea prăjită sau cacao pentru cuvée-urile cu cea mai lungă perioadă de învechire.

În funcție de condițiile de învechire, aceste vinuri pot dezvolta arome complexe până la „rancio", cu nuanțele sale de prăjit, de fructe uscate și, în special, de nuci.

Indiferent dacă au o vechime de 5, 10 sau 50 de ani, vinurile „Banyuls" sunt bogate din punctul de vedere al complexității și au un gust foarte persistent.

Într-un context natural foarte specific, cu munți și coastă, oamenii s-au adaptat și au sculptat un peisaj prin plantarea viței-de-vie (în ultimii 2 000 de ani) pe pante abrupte, pe o suprafață care se întinde de la malul mării până la o altitudine de 400 de metri.

În condițiile unei clime aspre și pline de contraste, pe soluri grosiere instabile și bine filtrate, mai multe generații la rând au construit terase pentru a combate eroziunea solului și incendiile. Pe parcelele din zona din care sunt recoltați strugurii, există peste 5 000 de kilometri liniari de ziduri de piatră fără mortar. Aceste terase corectează panta și permit conservarea potențialului agronomic al solului, dar sunt rareori accesibile prin intermediul echipamentelor agricole.

Pentru a reduce viteza și forța scurgerilor de apă, viticultorii au creat un sistem de direcționare a acestora în canale de scurgere din piatră cunoscute la nivel local ca „agouilles", care formează rețele în formă de picior de pasăre, numite „peu de galle" în catalană. De-a lungul generațiilor, în locurile cele mai adăpostite, oamenii au construit un mozaic geometric de plantații de viță-de-vie întrepătrunse, limitând pădurea de stejar verde și de stejar de plută la cele mai abrupte ravene și cele mai expuse locuri.

Prin „bail à complant", o moștenire culturală de origine catalană, producătorii au conservat plantațiile viticole și diversitatea de soiuri, întâlnită adesea pe aceeași parcelă, demonstrându-și capacitatea de a se adapta la acest relief dificil.

În această regiune aspră, foarte uscată și infertilă, favorabilă producției de vinuri dulci naturale, pentru care este necesar ca strugurii să aibă un conținut minim de zahăr de 252 de grame, soiul „Grenache" a devenit predominant, atât Grenache N, un soi rustic, rezistent la stresul hidric și la vânturile puternice, cât și soiurile Grenache B și Grenache G, care sunt mai puțin sensibile la pierderea florilor. Celelalte soiuri tradiționale utilizate pentru producția de vinuri dulci naturale – Macabeu B, Tourbat B (cunoscut la nivel local ca „malvoisie du Roussillon"), Muscat à petits grains B și Muscat d'Alexandrie B (cunoscut la nivel local ca „muscat roman") – sunt, de asemenea, prezente, amestecate adesea cu alte soiuri pe parcele, după cum demonstrează cea mai veche plantație viticolă. Celelalte soiuri secundare prezente sunt soiurile utilizate pentru obținerea vinurilor seci cu denumirea de origine controlată „Collioure", produse pe același teritoriu.

Datorită acestei diversități tradiționale din populația de viță-de-vie, producătorii pot obține, prin sortarea și recoltarea manuală, vinuri cu cele două denumiri de origine controlate „Banyuls" și „Collioure" pe aceeași parcelă, cu un randament limitat la 30 de hectolitri la hectar pentru denumirea de origine controlată „Banyuls". Cantitatea de „Collioure" declarată la hectar nu poate depăși diferența dintre 40 de hectolitri și cantitatea declarată pentru „Banyuls", înmulțită cu un coeficient de 1.3. Nivelul maxim al sarcinii medii pe butuc este, de asemenea, limitat la 1,50 kg, fiind obligatorie sortarea în cazul în care strugurii nu au o stare de sănătate bună sau nu sunt suficient de copți.

Având în vedere condițiile naturale, viticultorul trebuie să gestioneze cu rigurozitate plantele. Prin urmare, vița-de-vie este tăiată scurt și este condusă în principal prin metoda „gobelet", pentru a rezista la condițiile meteorologice aspre (o climă atât foarte caldă, cât și foarte uscată, dar cu ploi dure, o puternică influență maritimă și vânturi violente) și pentru a asigura longevitatea plantelor, cu randamente scăzute, esențiale pentru obținerea nivelului ridicat al conținutului natural de zahăr al strugurilor care este necesar pentru producerea vinurilor dulci naturale.

Fiind conștienți de faptul că mediul natural pe care îl cultivă este unul excepțional, producătorii protejează acest patrimoniu cu cea mai mare grijă. Caietul de sarcini impune ca mecanismele și elementele legate de gospodărirea apelor pentru asigurarea integrității solului și a durabilității acestuia (ziduri de piatră fără mortar, terase etc.) să fie menținute în conformitate cu practicile tradiționale, fiind permise numai amenajările sau lucrările care nu modifică în mod substanțial aceste elemente.

Păstrând tradiția recoltării manuale a strugurilor și în zilele noastre, viticultorii contribuie la menținerea originalității și a caracteristicilor acestor plantații viticole situate pe terase.

Producătorii au îmblânzit pantele abrupte din ardezie ale arealului geografic și au asigurat reputația vinurilor și comerțul cu acestea, a căror dezvoltare este legată și de prezența porturilor maritime Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure și Port-Vendres.

Din jurul anului 1850, reputația vinurilor „Banyuls" a fost consolidată prin determinarea unor personalități publice printre care s-au numărat abați, medici, farmaciști și proprietari de terenuri bogați, care erau convinși de beneficiile vinurilor și de calitatea înaltă a acestora.

Începând din 1920, cramele cooperative au început să joace un rol important în producția și comercializarea vinurilor. Vinul „Banyuls" era consumat la cele mai bune mese, iar Maurice Sailland Curnonsky, numit Prințul Gastronomiei, l-a descris ca având rotunjimea și căldura saracenilor.

Mai aproape de vremurile noastre, reputația vinurilor „Banyuls" a crescut odată cu fluxul de turiști atrași de peisajul excepțional, care domină Marea Mediterană și pe care oamenii l-au creat cu mâinile lor.

Vinurile care poartă mențiunea „blanc" sunt îmbuteliate în arealul geografic delimitat și în zona situată în imediata vecinătate, la sediul operatorului care a recoltat strugurii și a produs vinul sau de către colectivele ai căror membri recoltează strugurii, deci vinul nu trebuie să călătorească pentru îmbuteliere. Producătorii și-au propus să protejeze cât mai bine calitatea și specificitatea produsului, favorizând caracteristicile revigorante ale acestuia și, prin urmare, reputația denumirii de origine controlate. În caietul de sarcini al produsului este prevăzută o obligație specială de declarare referitoare la ambalarea acestor vinuri.

Același lucru este valabil și pentru vinurile care poartă mențiunea „rimage", pentru care este necesară practica „mutage sur grains", care reprezintă un ajutor valoros pentru a evidenția, cu o perioadă scurtă de învechire, paradoxul vinurilor proaspete, dar bogate, cu o putere tanică fină, care reflectă caracteristicile acestui areal situat între mare și munți.

Conservarea teraselor și a durabilității plantațiilor viticole este strâns legată de structura socială a arealului geografic și de numeroasele activități economice care se desfășoară acolo. Activitățile legate de apropierea de mare (pescuit, andocare etc.), existența liniei de cale ferată transfrontaliere și atașamentul cultural față de patrimoniul viticol au contribuit la protejarea acestei regiuni viticole originale, cu o structură unică.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

a) Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, prelucrarea și învechirea vinurilor, precum și pentru vinificarea, prelucrarea, învechirea și îmbutelierea vinurilor care pot purta mențiunea „blanc" sau „rimage", cuprinde teritoriul următoarelor comune din departamentul Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède și Villelongue-dels-Monts.

b) Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru învechirea vinurilor, precum și pentru învechirea și îmbutelierea vinurilor care pot purta mențiunea „blanc” sau „rimage”, cuprinde teritoriul următoarelor comune din Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa și Prats-de-Mollo.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

a) Mențiunea tradițională „vin doux naturel” trebuie să fie imprimată pe etichete.

b) Denumirea de origine controlată trebuie completată cu mențiunea „ambré”, „blanc”, „rimage”, „rosé” sau „traditionnel”. Aceste indicații trebuie să figureze pe etichetă. Acestea trebuie incluse, de asemenea, în reclame, broșuri și facturi.

c) Pentru vinurile care poartă mențiunea „blanc”, „rimage” sau „rosé”, trebuie precizat și anul de recoltă.

d) Denumirea de origine controlată poate fi însoțită de mențiunea „hors d'âge” în cazul vinurilor dulci naturale care poartă mențiunea „ambré” sau „traditionnel” și care îndeplinesc condițiile de producție prevăzute pentru mențiunea respectivă în caietul de sarcini.

e) Denumirea de origine controlată poate fi însoțită de mențiunea „rancio” în cazul vinurilor dulci naturale care poartă mențiunea „ambré” sau „traditionnel”, cu sau fără mențiunea „hors d'âge”, și care îndeplinesc condițiile de producție prevăzute pentru mențiunea respectivă în caietul de sarcini.

f) Mențiunile facultative a căror utilizare, în temeiul dispozițiilor Uniunii, poate fi reglementată de statele membre sunt înscrise, pe etichete, cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime dublul dimensiunilor caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine protejată.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile care poartă mențiunile „blanc” și „rimage” sunt învechite într-un mediu reducător.

Această formă de învechire a vinurilor cu mențiunea „blanc” contribuie la păstrarea aromelor delicate de flori albe, de citrice și de mirodenii, iar pentru vinurile care poartă mențiunea „rimage”, a aromelor de fructe roșii proaspete, de struguri, de cireșe și de kirsch. Învechirea se desfășoară până la data de 1 mai a anului următor anului de recoltă. Vinurile sunt îmbuteliate de către operatorul care a recoltat strugurii și a produs vinul sau de către colectivele ai căror membri recoltează strugurii, deci vinul nu trebuie să călătorească pentru îmbuteliere. Ambalarea vinurilor trebuie să se realizeze cel târziu la data de 30 iunie a celui de-al doilea an care urmează anului recoltării.

Obiectivul producătorilor este, pe de o parte, de a conserva cât mai bine caracteristicile esențiale ale produselor dezvoltate și, pe de altă parte, de a garanta și de a proteja, prin controale efectuate în regiunea de producție, care necesită o expertiză organoleptică deosebită, calitatea și specificitatea produselor și, prin urmare, reputația denumirii de origine controlate.

Link către caietul de sarcini

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