C/2024/6184

15.10.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6184)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Datum obvestila: 22. julij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Intenzivnost barve vin z izrazom „rosé“**

V poglavju I specifikacije proizvoda je v oddelku IX Predelava, obdelava, zorenje, stekleničenje in skladiščenje, točka 1(b) Analitski standardi, razpon intenzivnosti barve (DO 420 + DO 520) pri vinih, za katera se lahko uporabi izraz „rosé“, ki trenutno znaša med 0,40 in 0,70, razširjen na razpon med 0,30 in 0,80 za boljšo prilagoditev proizvodom, ki se proizvajajo na območju. Ta prilagoditev ne spreminja povezave s poreklom.

Enotni dokument je spremenjen v točki Opis vin.

2. **Skrajšanje obdobja zorenja vin z izrazoma „ambré“ in „traditionnel“**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bilo v oddelku IX Predelava, obdelava, zorenje, stekleničenje in skladiščenje v točki 2 Določbe glede na vrsto proizvodov in v oddelku X Povezava z geografskim območjem obdobje zorenja za vina z izrazoma „ambré“ (jantarno) in „traditionnel“ (tradicionalno) skrajšano s 30 na 24 mesecev. Ta prilagoditev ne povzroči spremembe organoleptičnih lastnosti proizvodov. Omogoča prilagoditev trženja vin povpraševanju na trgu, hkrati pa ohranja oksidativni in sadni značaj vin s tema izrazoma.

To skrajšanje obdobja zorenja je vključeno v enotni dokument v točki Opis vin in v točki Povezava z geografskim območjem.

3. **Črtanje zahteve po najmanj trimesečnem zorenju v steklenicah za vina z izrazom „blanc“ ali „rimage“**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bila v oddelku IX Predelava, obdelava, zorenje, stekleničenje in skladiščenje v točki 2 Določbe glede na vrsto proizvodov in v oddelku X Povezava z geografskim območjem črtana zahteva po najmanj trimesečnem zorenju v steklenici, da bi se možnost stekleničenja razširila na trgovine zaradi razvoja trgov.

Te spremembe so vključene v enotni dokument v točkah Opis vin, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji – Pakiranje.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Datum dajanja vin z izrazom „ambré“ ali „traditionnel“ na potrošniški trg**

V poglavju I specifikacije proizvoda je bil v oddelku IX Predelava, obdelava, zorenje, stekleničenje in skladiščenje v točki 5(a) Določbe o prometu s proizvodi in dajanju na potrošniški trg ter v oddelku X Povezava z geografskim območjem datum dajanja na potrošniški trg za vina z izrazom „ambré“ (jantarno) ali „traditionnel“ (tradicionalno) torej prestavljen na šest mesecev prej zaradi enakovrednega skrajšanja obdobja zorenja. Vina se dajejo na potrošniški trg od 1. septembra drugega leta, ki sledi letu trgatve.

To pojasnilo je vključeno v točko Opis vin enotnega dokumenta.

5. **Datum dajanja vin v promet med odobrenimi skladišči**

V poglavju I specifikacije proizvoda so bili v oddelku IX Predelava, obdelava, zorenje, stekleničenje in skladiščenje v točki 5(b) Določbe o prometu s proizvodi črtani datumi, ki opredeljujejo obdobje, v katerem se vina pred dajanjem na trg ne smejo dajati v promet med trgovci in prodajalci. Ta sprememba omogoča dajanje vin v promet med vsemi gospodarskimi subjekti, preden se vina dajo na trg, in odpravlja vsakršno tveganje nelojalne konkurence med prodajalci.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Banyuls

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

3. Likersko vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

KRATEK OPIS

(a) Vina so naravno sladka vina.

(b) Vina, namenjena trgovanju ali v fazi stekleničenja, izpolnjujejo naslednje analitske standarde: — volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 15 %, — volumenski delež skupnega alkohola: najmanj 21,5 %, — vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze): najmanj 45 gramov na liter, — intenzivnost barve (DO 420 + DO 520): največ 2,50 pri vinih z izrazom „ambré“ (jantarno), najmanj 0,30 in največ 0,80 pri vinih z izrazom „rosé“, najmanj 2,80 pri vinih z izrazom „traditionnel“ (tradicionalno), najmanj 4 pri vinih z izrazom „rimage“, — ton (DO 420/DO 520): največ 1,2 pri vinih z izrazom „rosé“.

(c) Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v zakonodaji Unije.

Vina se najprej delijo na vina, ki zorijo v redukcijskem okolju, glede na metode proizvodnje, opredeljene z naslednjimi izrazi:

— „rimage“ („letno vino“ v katalonščini) za rdeča vina, pridelana iz sorte grenache N z zorenjem najmanj do 1. maja leta, ki sledi letu trgatve,

— „blanc“ (belo) za vina, pridelana iz belih ali sivih sort vinske trte po enaki metodi proizvodnje kot vina z izrazom „rimage“,

— „rosé“ za vina, ustekleničena najpozneje 31. decembra leta, ki sledi letu trgatve.

Delijo se tudi na vina, ki zorijo v oksidativnem okolju, glede na metodi proizvodnje, opredeljeni z izrazoma:

— „ambré“ (jantarno) za vina, pridelana iz belih ali sivih sort vinske trte,

— „traditionnel“ (tradicionalno) za vina, pridelana predvsem iz sorte grenache N.

Ta vina zorijo vsaj do 1. septembra drugega leta, ki sledi letu trgatve. Zorenje ima ključno vlogo pri aromatični kompleksnosti vin. Poteka v redukcijskem okolju in prispeva k ohranjanju:

— arom svežega rdečega jagodičja, grozdja, češenj in češnjevega žganja pri vinih z izrazom „rimage“,

— nežnih arom belega cvetja, agrumov in začimb pri vinih z izrazom „blanc“ (belo),

— lahkih, svežih in sadnih okusov pri vinih z izrazom „rosé“.

Če vina zorijo v oksidativnem okolju, v lesenih sodih (večjih ali manjših) ali steklenih pletenkah, izpostavljenih soncu v podnebju ekstremov na geografskem območju:

— vina z izrazom „ambré“ (jantarno) pridobijo daljši pookus in večjo mehkobo, intenzivne arome kandiranega sadja, medonosnih cvetic, voska, začimb ali sporiša,

— vina z izrazom „traditionnel“ (tradicionalno) razvijejo arome kandiranega zrelega sadja, slivovega žganja, medu in pražene kave ali kakava pri zvrsteh, ki zorijo najdlje. Glede na razmere zorenja lahko pridobijo kompleksne arome, ki se razvijejo vse do okusa „rancio“ (žlahtno žarko), ki spominja na praženje, oreščke in zlasti orehe.

Vina „Banyuls“ so ne glede na to, ali so stara 5, 10 ali 50 let, zelo kompleksna in imajo zelo dolg pookus.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1.

Posebni enološki postopek

(a) Vina se pridelujejo z alkoholizacijo mošta med vrenjem. Alkoholizacija se izvede z dodajanjem nevtralnega alkohola vinskega izvora z volumenskim deležem alkohola najmanj 96 %, ki v čistem alkoholu predstavlja najmanj 5 % in največ 10 % volumna uporabljenega mošta. Alkoholizacija se izvede pred 31. decembrom v letu, v katerem je bil pridelan mošt. Vendar se lahko izvede dodatna alkoholizacija, ki v čistem alkoholu predstavlja največ 10 %.

(b) Dodajanje katerega koli proizvoda, ki bi lahko spremenil barvo vin, je prepovedano.

(c) Poleg teh določb je treba pri enoloških postopkih za ta vina upoštevati obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

2.

Pridelovalna praksa

(1) Gostota zasaditve

— Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra. Vsak trs ima na voljo največ 2,50 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi v isti vrsti.

Pri vinskih trtah, zasajenih v kvadrat ali vkrižˇ, ima vsak trs na voljo največ 3 kvadratne metre površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi v isti vrsti. Razdalja med vrstami in razdalja med trsi v isti vrsti je največ 1,70 metra.

— Pri trtah, zasajenih na terasah, je lahko razdalja med vrhom pobočja ali suhega zidu in prvo vrsto zgornje terase ter med vznožjem pobočja ali suhega zidu in prvo vrsto spodnje terase največ 2,50 metra.

(2) Pravila vzgoje in rezi

(a) Splošne določbe

— Pri vinski trti se uporablja kotlasta ali pahljačasta gojitvena oblika.

— Trte se obrezujejo v kratko rez z največ sedmimi rezniki na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi.

— Rez se opravi najpozneje 31. marca. Vendar lahko službe nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité) odobrijo odstopanje v primeru izrednih vremenskih razmer, resnih družinskih težav ali zamud pri ponovni pridobitvi zakupljenega zemljišča.

(b) Posebna določba

— Sorte grenache blanc B, grenache gris G in granache N se lahko predhodno obrežejo na več kot dve očesi na reznik, če se najpozneje do 31. marca vinska trta obrezuje v skladu s splošnimi določbami.

(3) Namakanje

Namakanje je prepovedano.

(4) Trgatev

— Vina so pridelana iz grozdja, potrganega ročno s postopnim odbiranjem.

— Kadar so na potrganem grozdju vidni znaki slabega zdravstvenega stanja ali nezadostna stopnja zrelosti, je treba potrgano grozdje obvezno prebrati; gospodarski subjekt to prebiranje opravi na parceli ali v vinski kleti.

5.2 *Največji donosi*

1.

40 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vin ter trgatev, vinifikacija, obdelava, zorenje in stekleničenje vin, za katera se lahko uporabi izraz „blanc“ (belo) ali „rimage“, potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure in Port-Vendres.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

(a) Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Najjužnejši francoski vinogradi ležijo med *mar i mont* („morje in gore“ v katalonščini) na zelo razgibanem območju s strmimi griči, kjer se nadmorska višina z 917 metrov na vrhu Pic de Sailfort zelo hitro spusti na 0 metrov ob morju.

Geografsko območje se razteza do skrajnega vzhoda masiva Albères, kjer se Pireneji strmo spustijo v Sredozemsko morje. Obsega ozemlje štirih občin v regiji departmaja Pyrénées-Orientales, imenovani „Côte Vermeille“, ki so tudi pristanišča: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère in Port-Vendres.

Okoli teh pristanišč je območje razmejeno tako:

— na vzhodu s Sredozemskim morjem,

— na jugu s pirenejskimi grebeni, ki tvorijo mejo s Španijo,

— na severu s predgorjem masiva Albères in ravnino Roussillon,

— na zahodu z vrhovi Pirenejev.

Z dvigovanjem Pirenejev je nastala zelo razgibana pokrajina, ki je razdeljena na številne jame, majhne amfiteatre in razgledne točke, ki se dvigujejo nad morjem.

Geološka podlaga je homogena in je sestavljena predvsem iz slojev kambrijskega rjavega skrilavca. Tla teh vertikalno strukturiranih in zelo razpokanih kamnin so revna in slabo zadržujejo vodo ter so glede na topografske razmere različno globoka.

Parcele, razmejene za trgatev grozdja, se obdelujejo v terasah do višine 400 metrov nad morjem, in zelo lokalno na dnu dolin, ki jih sestavljajo aluvialni, prodnati in prepustni pasovi vodotokov, kot so Baillaury, Cosprons, Douy ali Ravaner, ki odvajajo vodo z geografskega območja.

Geografsko območje ima veliko letno število ur osončenosti, ki presega 2 600 ur, in sredozemsko podnebje z milimi zimami ter vročimi in suhimi poletji. Povprečna letna temperatura je 15 °C, vendar se razlikuje glede na nadmorsko višino. Za temperaturne razmere so značilne majhne letne temperaturne razlike, vendar pogosto velike dnevne razlike.

Povprečna letna količina padavin, ki znaša manj kot 650 mm, se prav tako razlikuje glede na nadmorsko višino. Za padavinske razmere so značilne prepogosto močne in neredne padavine, ki se izmenjujejo z dolgimi obdobji poletne suše in kratkimi močnimi nalivi spomladi in jeseni. Ti nalivi lahko povzročijo erozijo in izpiranje tal, zato je potrebno gojenje na terasah.

Vendar podnebna posebnost ostaja veter, ki piha skoraj 200 dni na leto:

— *tramontana*, prevladujoči severozahodni veter (130 dni na leto), ki je močan in suh; je sicer ugoden, ker čisti ozračje in s tem preprečuje nastanek glivičnih bolezni, vendar se pogosto izkaže za uničujočega zaradi svojih mehanskih učinkov na mladike spomladi; poleti pa se z njim širijo tudi požari,

— morski vzhodni/jugovzhodni veter spodbuja pritok svežega in vlažnega zraka z morja, ki omili poletno sončno pripeko.

V tem podnebju ekstremov vinogradi sestavljajo pokrajino, v kateri se izmenjujejo z majhnimi gozdnimi površinami hrasta plutovca ali črničevja, oljkami, sredozemskim grmičevjem in resavami po ponavljajočih se požarih.

To pokrajino so z vztrajnostjo oblikovali kmetje, ki so skozi generacije znali kar najbolje izkoristiti gričevja in vznožja, hkrati pa ohraniti zaščitno rastlinsko odejo na pobočjih. Da bi zadržali tla in z zemljišč odstranili kamenje, so zgradili številne suhe zidove, s katerimi so ustvarili terase, ki so značilne za to območje.

(b) Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Vinogradništvo je povezano z zgodovino Feničanov, ki so vinsko trto zasadili od pristanišča Collioure približno sedem stoletij pred našim štetjem.

Zaradi geografskih in podnebnih razmer je bilo treba vinsko trto že zelo zgodaj saditi v terasah, in sicer že na začetku srednjega veka, kar so nato nadaljevali templjarji.

Trgovino z vinom, ki je cvetela iz pristanišč, so spodbujali Jakob I. Majorški leta 1207 in nato aragonski kralji, predvsem tako, da so davek, pobran na uvožena vina, vrnili vinogradniškim občinam, da bi se ohranila visoka kakovost lokalne proizvodnje.

Po priključitvi tega ozemlja Franciji leta 1659 (pirenejski mir) in zaradi boja proti tihotapljenju, povezanemu z uvedbo davkov s strani države, so se francoske čete leta 1773 že pripravljale na posredovanje. Vendar je intendant province Roussillon našel obojestransko sprejemljivo rešitev s tem, da so se za zasaditev vinske trte razdeljevale nagrade, s čimer so hoteli tihotapce spodbuditi, da postanejo vinogradniki.

Vendar se je tradicija vinogradništva ukoreninila predvsem po zaslugi prakse, imenovane *bail à complant* ali *souche morte*. Ta praksa, ki sega v obdobje pred letom tisoč, je še vedno prisotna na več kot polovici vinogradniških parcel, na katerih se prideluje vino z označbo „Banyuls“. Ta vrsta posesti je revnejšim prebivalcem omogočila, da so obdelovali nekaj parcel z vinsko trto, pri čemer so imeli v lasti trse, ne pa tudi zemljišča. Zemljišče je ostalo v lasti zemljiških posestnikov, ki so svoje parcele odstopili v solastništvo z obveznostjo, da so trsi ves čas živi.

To je spodbudilo redno nadomeščanje odmrlih trsov s cepljenjem na kraju samem s cepiči, ki so bili za proizvajalce „najzanimivejši“. Poleg tega je ta praksa po več generacijah privedla do tega, da so bile na isti parceli zasajene mešane sorte vinske trte.

Od leta 1830 se je vse razvijalo zelo hitro. Trgovina, ki je potekala iz pristanišča Port-Vendres, se je okrepila, železnica je bila zgrajena vse do mesta Collioure in nato do Španije, kjer je bila tirna širina drugačna. To je privedlo do obsežne dejavnosti pretovarjanja vina s pretakanjem. Prebivalstvo se je zaradi potreb pristaniške dejavnosti in ravnanja z blagom povečalo, vsakdo pa si je z zakupom vrste *bail à complant* prizadeval pridobiti dostop do koščka vinograda. Ta razcvet, ki se je zgodil zaradi trgovske dejavnosti trgovcev v regiji, pa tudi ob spodbudi opata Rousa, je koristil vinu „Banyuls“.

Leta 1885 je kriza zaradi trtne uši uničila velik del vinogradov in še povečala težave, s katerimi so se proizvajalci srečevali zaradi konkurence tihotapskih vin.

V 19. stoletju je sloves vin „Banyuls“ temeljil na suhih belih vinih z velikim volumenskim deležem naravnega alkohola, ki so bila stabilna in so bila zelo primerna za shranjevanje, njihov sloves pa je segel prek Atlantskega oceana. Z razglasitvijo zakonov Arago (1872) in Pams (1898), s katerima je bil naravno sladkim vinom priznan poseben davčni status, so se vinogradi specializirali za proizvodnjo naravno sladkih vin.

Že leta 1902 so se proizvajalci združili v skupni sindikat za boj proti tihotapstvu, 18. septembra 1909 pa je bila označba porekla „Banyuls“ pravno določena za proizvodnjo naravno sladkih vin.

Kontrolirana označba porekla AOC „Banyuls“ je bila priznana z odlokom z dne 6. avgusta 1936 kot ena od prvih francoskih kontroliranih označb porekla.

Povprečna letna proizvodnja znaša približno 20 000 hektolitrov, od tega je 75 % rdečih vin, ki jih proizvede približno 30 zasebnih vinskih kleti, ki svoje proizvode tržijo neposredno, in tri zadružne kleti, od katerih največja, Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls, proizvede 80 % proizvodnje.

Vina so naravno sladka vina, pridelana z alkoholizacijo, ki se izvede z dodajanjem nevtralnega alkohola vinskega izvora z več kot 96 vol. % alkohola. To alkoholizacija se izvaja med vrenjem pri potrganem grozdju in se imenuje „alkoholizacija grozdov“ ali pri moštu ter v čistem alkoholu predstavlja najmanj 5 % in največ 10 % uporabljene količine.

Pri vinih, pridelanih po metodi proizvodnje, ki jo označuje izraz „rimage“, se alkoholizacija obvezno izvede „na grozdih“.

Vina imajo najmanj 15-odstotni volumenski delež dejanskega alkohola in najmanj 21,5-odstotni volumenski delež skupnega alkohola ter vsebujejo najmanj 45 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Vina se najprej delijo na vina, ki zorijo v redukcijskem okolju, glede na metode proizvodnje, opredeljene z naslednjimi izrazi:

— „rimage“ („letno vino“ v katalonščini) za rdeča vina, pridelana iz sorte grenache N z zorenjem najmanj do 1. maja leta, ki sledi letu trgatve; ta vina pred 30. junijem drugega leta, ki sledi letu trgatve, ustekleniči gospodarski subjekt, ki je opravil trgatev in vinificiral ta vina, ali zadruga za vinifikacijo, katere člani so opravili trgatev;

— „blanc“ (belo) za vina, pridelana iz belih ali sivih sort vinske trte po enaki metodi proizvodnje kot vina z izrazom „rimage“,

— „rosé“ za vina, ustekleničena najpozneje 31. decembra leta, ki sledi letu trgatve.

Delijo se tudi na vina, ki zorijo v oksidativnem okolju, glede na metodi proizvodnje, opredeljeni z izrazoma:

— „ambré“ (jantarno) za vina, pridelana iz belih ali sivih sort vinske trte,

— „traditionnel“ (tradicionalno) za vina, pridelana predvsem iz sorte grenache N.

Ta vina zorijo vsaj do 1. septembra drugega leta, ki sledi letu trgatve.

Če zorijo vsaj pet let, se označijo z izrazom „hors d'âge“ (izredne starosti).

Za vina, pridelana po metodah proizvodnje, opredeljenih z izrazi „ambré“, „rosé“, „rimage“ ali „traditionnel“, sta v specifikaciji proizvoda natančno opredeljena intenzivnost barve (DO 420 + DO 520) in ton (DO 420/DO 520) za vina z izrazom „rosé“.

Zorenje ima ključno vlogo pri aromatični kompleksnosti vin.

Poteka v redukcijskem okolju in prispeva k ohranjanju:

— arom svežega rdečega jagodičja, grozdja, češenj in češnjevega žganja pri vinih z izrazom „rimage“,

— nežnih arom belega cvetja, agrumov in začimb pri vinih z izrazom „blanc“ (belo),

— lahkih, svežih in sadnih okusov pri vinih z izrazom „rosé“.

Če vina zorijo v oksidativnem okolju, v lesenih sodih (večjih ali manjših) ali steklenih pletenkah, izpostavljenih soncu v podnebju ekstremov na geografskem območju:

— vina z izrazom „ambré“ (jantarno) pridobijo daljši pookus in večjo mehkobo, intenzivne arome kandiranega sadja, medonosnih cvetic, voska, začimb ali sporiša,

— vina z izrazom „traditionnel“ (tradicionalno) razvijejo arome kandiranega zrelega sadja, slivovega žganja, medu in pražene kave ali kakava pri zvrsteh, ki zorijo najdlje.

Glede na razmere zorenja lahko pridobijo kompleksne arome, ki se razvijejo vse do okusa „rancio“ (žlahtno žarko), ki spominja na praženje, oreščke in zlasti orehe.

Vina „Banyuls“ so ne glede na to, ali so stara 5, 10 ali 50 let, zelo kompleksna in imajo zelo dolg pookus.

V zelo posebnih naravnih razmerah gora in morske obale se je človek prilagodil in oblikoval pokrajino s sajenjem vinske trte (že 2 000 let) na strmih pobočjih, na katerih raste od morske obale vse do 400 metrov nadmorske višine.

V podnebju, polnem nasprotij in skrajnosti, na neutrjenih in prepustnih tleh grobega skeleta so iz roda v rod uredili terase, da bi preprečili erozijo tal, pa tudi širjenje požarov. Tako je na parcelah, uvrščenih na razmejeno območje parcel za trgatev grozdja, več kot 5 000 kilometrov suhih zidov. Te terase, s katerimi se uravnava naklon, omogočajo ohranjanje agronomskega potenciala tal, vendar jih je le redko mogoče obdelovati s stroji.

Prav tako so vinogradniki, da bi zmanjšali hitrost in moč odtekajoče vode, vzpostavili sistem za usmerjanje vode v kamnite kanale, ki jih lokalno imenujejo *agouilles* in ki tvorijo značilne mreže v cikcakastem vzorcu, imenovanem *pied de coq* ali *peu de gall* v katalonščini. Človek je iz roda v rod na najbolj zavetrnih legah zgradil geometrijski mozaik med seboj povezanih vinogradov, pri čemer je gozd črničevja in hrastov plutovcev omejil na najstrmejše globeli in najbolj vetrovne lege.

Z zakupom vrste *bail à complant*, ki je kulturna dediščina katalonske zgodovine, so proizvajalci ohranili vinograde in njihov raznovrstni sortni sestav, pogosto celo na isti parceli, s čimer so dokazali svojo sposobnost prilagajanja težkim razmeram na tem območju.

Na tem neprijaznem, zelo suhem in slabo rodovitnem območju, ki je ugodno za pridelavo naravno sladkih vin, za katera mora grozdje ob trgatvi vsebovati najmanj 252 gramov sladkorja na liter mošta, se je uveljavila sorta grenache, ki se deli na staro sorto grenache N, ki je odporna proti vodnemu stresu in močnim vetrovom, ter na sorti grenache blanc B in grenache gris G, ki sta manj dovzetni za odpadanje cvetov. Druge tradicionalne sorte, ki se uporabljajo za proizvodnjo naravnih sladkih vin, tj. macabeu B, tourbat B (lokalno imenovana *malvoisie du Roussillon*), muscat à petits grains B, muscat d'alexandrie B (lokalno imenovana *muscat romain*), so na vinogradniških parcelah pogosto pomešane, o čemer priča najstarejši vinograd. Druge, sekundarne sorte vinske trte se uporabljajo za proizvodnjo suhih vin z AOC „Collioure“, ki se pridelujejo na istem območju.

Ta mešanica, ki je tradicionalna v lokalnem sortnem sestavu, proizvajalcem omogoča, da lahko na isti parceli z odbiranjem in ročno trgatvijo pridelujejo obe kontrolirani označbi porekla, in sicer AOC „Banyuls“ in AOC „Collioure“, pri čemer je donos za AOC „Banyuls“ omejen na 30 hektolitrov na hektar. Količina, prijavljena na hektar za AOC „Collioure“, tako ne presega razlike med 40 hektolitri in prijavljeno količino za AOC „Banyuls“, pomnožene s koeficientom 1,3. Tudi največja povprečna obremenitev na trs je omejena na 1,50 kilograma, pri čemer je obvezno odbiranje, če je fitosanitarno stanje potrganega grozdja slabo ali če stopnja zrelosti ni zadostna.

Zaradi teh naravnih razmer mora vinogradnik uporabljati natančne gojitvene prakse, ki se kažejo v pravilih kratke rezi za vinsko trto, ki se goji predvsem v kotlasti obliki, saj lahko ta oblika vzdrži skrajne vremenske razmere (podnebje, ki je zelo vroče in suho, vendar hkrati z zelo vlažnimi obdobji, močnim vplivom z morja in močnim vetrom) in omogoča dolgo življenjsko dobo trsov, z majhnimi donosi, ki so bistveni za doseganje visoke vsebnosti naravnega sladkorja v grozdju, potrebne za pridelavo naravno sladkih vin.

Proizvajalci se zavedajo, da imajo na voljo izjemno naravno okolje, zato nadvse skrbno ohranjajo to dediščino. Specifikacija proizvoda določa, da je treba elemente ureditve za nadzor kroženja voda in elemente, ki omogočajo obvarovanje celovitosti in trajnosti tal (suhi zidovi, terase itd.), vzdrževati v skladu z običaji, pri čemer so dovoljene le tiste prilagoditve ali dela, ki teh elementov ne spreminjajo bistveno.

Vinogradniki z ohranjanjem tradicije ročne trgatve grozdja prispevajo k ohranjanju izvirnosti in značilnosti teh terasastih vinogradov.

Proizvajalci so po eni strani ukrotili strma skrilasta pobočja na geografskem območju, po drugi strani pa so dosegli sloves vin in trgovino z njimi, katere razvoj je povezan z morskimi pristanišči Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure in Port-Vendres.

Sloves vin „Banyuls“ je od leta 1850 rastel zaradi želje veljakov, opatov, zdravnikov, farmacevtov in bogatih posestnikov, ki so bili prepričani o koristih in visoki kakovosti teh bogatih vin.

Od leta 1920 so imele zadružne vinske kleti pomembno vlogo v dinamiki proizvodnje in trženja. Vino „Banyuls“ se je torej znašlo na najboljših mizah, Maurice Sailland Curnonsky, izvoljeni princ gastronomov, pa je dejal, da ima „saracensko usločenost in toplino“.

V novejšem času se je sloves vin „Banyuls“ razširil s prihodom turistov, ki jih je privabila izjemna pokrajina, ki se dviguje nad Sredozemskim morjem in ki jo je oblikoval človeški trud.

Tako se vina z izrazom „blanc“ (belo) stekleničijo na razmejenem geografskem območju in na omejenem območju v neposredni bližini pri subjektu, ki je opravil trgatev in vinificiral vina, ali v zadrugi za vinifikacijo, katere člani so opravili trgatev, torej brez prevoza. Cilj proizvajalcev je bolje zaščititi kakovost in posebnosti proizvoda, pri čemer dajejo prednost mlademu značaju, ter s tem sloves označbe porekla. Prijavna obveznost za posebno stekleničenje teh vin je opredeljena v specifikaciji proizvoda.

Enako velja za vina z izrazom „rimage“, za katera je obvezna „alkoholizacija grozdov“, ki je dragocen dodatni postopek, s katerim se ob kratkem zorenju poudari paradoks svežih, a bogatih vin s prefinjeno taninsko močjo, podobno kot je to območje umeščeno med morje in gore.

Ohranjanje teras in trajnost vinogradov sta tesno povezana z družbeno strukturo geografskega območja in večdejavnostjo. Dejavnosti, povezane z bližino morja (ribiči, pristaniški delavci itd.), čezmejnimi železniškimi progami (železničarji) in kulturno navezanostjo na vinogradniško dediščino, so spodbudile zaščito teh prvotnih vinogradov in edinstvene arhitekture.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

(a) Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vin ter za vinifikacijo, obdelavo, zorenje in stekleničenje vin, za katera se lahko uporabi izraz „blanc“ (belo) ali „rimage“, zajema ozemlje naslednjih občin departmaja Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède in Villelongue-dels-Monts.

(b) Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za zorenje vin ter za zorenje in stekleničenje vin, za katera se lahko uporabi izraz „blanc“ (belo) ali „rimage“, zajema ozemlje naslednjih občin departmaja Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa in Prats-de-Mollo.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

(a) Na etiketi se navede tradicionalni izraz „vin doux naturel“ (naravno sladko vino).

(b) Ime AOC se obvezno dopolni z izrazi „ambré“ (jantarno), „blanc“ (belo), „rimage“ (vino leta), „rosé“ ali „traditionnel“ (tradicionalno). Ti izrazi morajo biti obvezno navedeni na etiketi. Vključijo se tudi v oglase in prospekte ter na račune.

(c) Pri vinih z izrazi „blanc“ (belo), „rimage“ in „rosé“ se obvezno navede letnik.

(d) Ime AOC se lahko dopolni z izrazom „hors d'âge“ (izredne starosti) pri naravno sladkih vinih z izrazom „ambré“ (jantarno) ali „traditionnel“ (tradicionalno), ki izpolnjujejo proizvodne pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda.

(e) Ime AOC se lahko dopolni z izrazom „rancio“ (žlahtno žarko) pri naravno sladkih vinih z izrazom „ambré“ (jantarno) ali „traditionnel“ (tradicionalno) in izrazom „hors d'âge“ (izredne starosti) ali brez njega, ki izpolnjujejo proizvodne pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda.

(f) Vse neobvezne navedbe, katerih uporabo lahko v skladu z določbami Unije urejajo države članice, se na etiketah napišejo s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega dvakratne velikosti črk, ki sestavljajo ime označbe porekla.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Vina z izrazoma „blanc“ (belo) in „rimage“ zorijo v redukcijskem okolju.

To zorenje pri vinih z izrazom „blanc“ (belo) spodbuja ohranjanje nežnih arom belega cvetja, agrumov in začimb, pri vinih z izrazom „rimage“ (vino leta) pa ohranjanje arom svežega rdečega jagodičja, grozdja, češenj in češnjevega žganja. Zorenje poteka do 1. maja leta, ki sledi letu trgatve. Vina ustekleniči gospodarski subjekt, ki je opravil trgatev in vinificiral ta vina, ali zadruga za vinifikacijo, katere člani so opravili trgatev, torej brez prevoza. To stekleničenje se izvede najpozneje 30. junija drugega leta, ki sledi letu trgatve.

Proizvajalci si po eni strani prizadevajo za boljše ohranjanje bistvenih lastnosti proizvodov in po drugi strani za to, da bi s preverjanjem, ki se izvaja v regiji proizvodnje in za katero je potrebno posebno organoleptično strokovno znanje, zagotavljali in ščitili kakovost in posebnosti proizvodov ter posledično sloves označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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