C/2024/6184

15.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6184)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Datum för meddelandet: 22 juli 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Färgintensitet i viner med uttrycket ”rosé”

I kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring” punkt 1 b ”Analytiska standarder” i produktspecifikationen har intervallet för färgintensiteten (OD 420 + OD 520) för viner med uttrycket ”rosé”, som för närvarande är 0,40–0,70, breddats till 0,30–0,80 för att bättre motsvara de produkter som faktiskt framställs. Denna ändring påverkar inte sambandet med ursprunget.

I det sammanfattande dokumentet har ändringen införts i avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna”.

2. Förkortad lagringstid för viner med uttrycken ”ambré” och ”traditionnel”

I kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring” punkt 2 ”Bestämmelser utifrån produkttyp” och avsnitt X ”Samband med det geografiska området” i produktspecifikationen har lagringstiden för viner med uttrycket ”ambré” eller ”traditionnel” förkortats från 30 till 24 månader. Denna ändring påverkar inte produkternas organoleptiska egenskaper. Ändringen gör det möjligt att anpassa saluföringen av vinerna till efterfrågan på marknaden, samtidigt som den oxidativa och fruktiga karaktären bevaras hos viner med dessa uttryck.

Den förkortade lagringstiden har förts in i det sammanfattande dokumentet under rubrikerna ”Beskrivning av vinet eller vinerna” och ”Beskrivning av samband”.

3. Strykning av kravet om en minsta lagring på flaska i tre månader för viner med uttrycket ”blanc” eller ”rimage”

I kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring” punkt 2 ”Bestämmelser utifrån produkttyp” och avsnitt X ”Samband med det geografiska området” i produktspecifikationen har kravet om en minsta lagring på flaska i tre månader strukits för att göra det möjligt för vinkommissionärer att även förpacka produkten, med syftet att utveckla marknaden.

Dessa ändringar har förts in i det sammanfattande dokumentet under rubrikerna ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Beskrivning av samband” och ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Datum då viner med uttrycket ”ambré” eller ”traditionnel” får börja saluföras till konsumenter**

I kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring” punkt 5 a ”Bestämmelser om omsättning av produkter och övergång till försäljning till konsumenten” och avsnitt X ”Samband med det geografiska området” i produktspecifikationen har datumet då viner med uttrycket ”ambré” eller ”traditionnel” ska göras tillgängliga för konsumenter flyttats fram sex månader, till följd av en motsvarande förkortning av lagringstiden. Vinerna släpps ut på marknaden från och med den 1 september det andra året efter skördeåret.

Detta klargörande har förts in i avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

5. **Datum för förflyttning av viner mellan godkända upplagshavare**

I kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning, produktion, lagring, förpackning, förvaring” punkt 5 b ”Bestämmelser om omsättning av produkter” i produktspecifikationen har de datum strukits som fastställer den period under vilken vinerna inte kan omsättas mellan kommissionärer och näringsidkare innan de övergår till konsumtion. Denna ändring möjliggör omsättning av vinerna mellan alla aktörer innan de frisläpps för konsumtion och undanröjer risken för illojal konkurrens mellan näringsidkare.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Banyuls

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

3. Likörvin

3.1 *Kod för den kombinerade nomenklaturen*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD BESKRIVNING

a) Dessa viner är naturligt söta.

b) Viner som är avsedda för försäljning och viner i förpackningsstadiet måste uppfylla följande analytiska standarder: – Verklig alkoholhalt i volymprocent: ≥ 15. – Total alkoholhalt i volymprocent: ≥ 21,5. – Halt av jäsbart socker (glukos och fruktos): ≥ 45 gram per liter. – Färgintensitet (OD 420 + OD 520): ≤ 2,50 för viner med uttrycket ”ambré”, ≥ 0,30 och högst 0,80 för viner med uttrycket ”rosé”, ≥ 2,80 för viner med uttrycket ”traditionnel” och ≥ 4 för viner med uttrycket ”rimage”. – Nyans (OD 420/OD 520): ≤ 1,2 för viner med uttrycket ”rosé”.

c) Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Först och främst ingår här de viner som framställs i en reducerande miljö i enlighet med de framställningsmetoder som beskrivs av följande uttryck:

— ”Rimage” (”årets vin” på katalanska), för röda viner framställda av druvsorten grenache N, lagrade minst fram till den 1 maj året efter skördeåret.

— ”Blanc”, för viner framställda av gröna eller grå druvsorter med samma framställningsmetod som viner med uttrycket ”rimage”.

— ”Rosé”, för viner som förpackats senast den 31 december året efter skördeåret.

Det är här även fråga om viner som framställs i en oxiderande miljö i enlighet med de framställningsmetoder som beskrivs av följande uttryck:

— ”Ambré”, för viner framställda av gröna eller grå druvsorter.

— ”Traditionnel”, för viner framställda av främst druvsorten grenache N.

Dessa viner lagras minst fram till den 1 september det andra året efter skördeåret. Lagringen har avgörande betydelse för vinernas aromatiska komplexitet. Genom att lagringen sker i en reducerande miljö bidrar den till att bevara

— aromer av färska röda bär, druvor, körsbär och kirsch hos viner med uttrycket ”rimage”,

— aromer av vita blommor, citrusfrukter och kryddor och sötman hos viner med uttrycket ”blanc”,

— lätta, friska och fruktiga smaker hos viner med uttrycket ”rosé”.

Lagring i en oxiderande miljö på träfat eller i glasdamejeanner som exponeras för solljus, i det hårda klimat som råder i det geografiska området, leder till att

— viner med uttrycket ”ambré” får ökad längd och balans och intensiva aromer av kanderad frukt, honungsmättade blommor, bivax, kryddor eller verbena,

— viner med uttrycket ”traditionnel” utvecklar aromer av kanderad mogen frukt, plommonsprit, honung och rostat kaffe eller kakao hos cuvéerna med längst lagringstid. Beroende på lagringsförhållandena kan dessa viner utveckla komplexa aromer som sträcker sig ända till ”rancio” med inslag av rostaromer, torkad frukt och inte minst valnöt.

Oavsett om de är 5, 10 eller 50 år gamla har viner med beteckningen ”Banyuls” en utpräglad komplexitet och en mycket lång eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

a) Vinerna framställs genom att alkohol tillsätts druvmusten under jäsningen (en process som kallas jäsningsavbrytande). Jäsningen avbryts genom att man tillsätter neutral alkohol framställd av vinprodukter med en lägsta alkoholhalt på 96 volymprocent, motsvarande en andel ren alkohol på minst 5 % och högst 10 % av druvmustens volym. Jäsningen avbryts före den 31 december det år då druvmusten skördades. Ett ytterligare jäsningsavbrytande kan göras genom att högst 10 % ren alkohol tillsätts.

b) Det är inte tillåtet att tillsätta någon produkt som kan förändra vinets färg.

c) Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2.

Odlingsmetod

1) Planteringstäthet

— Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte vara mer än 2,50 meter. Varje vinstock ska förfoga över en yta på maximalt 2,50 kvadratmeter. Denna yta beräknas genom att multiplicera avståndet mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad.

För vinstockar som är planterade i rutor eller i ett varierat mönster får ytan för varje planta inte överstiga 3 kvadratmeter. Denna yta beräknas genom att multiplicera avståndet mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad. Avståndet mellan raderna och avståndet mellan vinstockarna i samma rad ska vara högst 1,70 meter.

— Vinstockar som planteras på terrasser får ha ett maximalt avstånd på 2,50 meter mellan toppen av varje terrasserad bank (eller vall) och den första raden på terrassen ovanför, och samma avstånd mellan bankens nedre del och den första raden på terrassen nedanför.

2) Regler för beskärning och uppbindning

a) Allmänna bestämmelser

— Vinrankorna binds upp enligt gobelet- eller palmettmetoden.

— Vinrankorna kortskottsbeskärs, med högst 7 skott per ranka. Varje gren får ha högst två skott.

— Beskärningen görs senast den 31 mars. Det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de la qualité et de l'origine*) kan dock bevilja undantag på grund av exceptionella väderförhållanden, trängande familjeskäl eller försenat arrende.

b) Särskilda bestämmelser

Druvsorterna grenache B, grenache G och grenache N får förbeskäras, med fler än två skott per gren, under förutsättning att vinrankorna senast den 31 mars beskärs enligt de allmänna bestämmelserna.

3) Konstbevattning

Det är inte tillåtet med konstbevattning.

4) Skörd

— Vinerna framställs av druvor som skördas för hand i omgångar.

— Skörden måste sorteras om det vid en okulär besiktning av druvorna framgår att de inte är friska eller inte tillräckligt mogna. Sorteringen görs av producenten antingen på odlingen eller i vineriet.

5.2 *Högsta avkastning*

1.

40 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna måste skördas och vinerna framställas, beredas och lagras och när det gäller viner med uttrycket ”blanc” eller ”rimage” även förpackas i följande kommuner i departementet Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure och Port-Vendres.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

a) Beskrivning av naturliga faktorer som bidrar till sambandet

Frankrikes sydligaste vinodlingar är belägna mellan ”mar i mont” (”hav och berg” på katalanska) i mycket ojämn terräng på branta sluttningar som stupar brant från Pic de Sailfort på 917 meters höjd ned till havsnivån vid kusten.

Det geografiska området sträcker sig till Albèresmassivets östra ände där Pyrenéerna stupar brant ned i Medelhavet. Området omfattar fyra kommuner i den del av departementet Pyrénées-Orientales som kallas Côte Vermeille, kommuner som också är hamnstäder: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère och Port-Vendres.

Kring dessa hamnar avgränsas området

— i öster av Medelhavet,

— i söder av den höga bergskedjan Pyrenéerna som utgör gräns mot Spanien,

— i norr av Albèresmassivets utlöpare och Roussilonslätten,

— i väster av de höga Pyrenéerna.

Den landhöjning som bildade Pyrenéerna skapade ett starkt kuperat landskap med många bergsklyftor, små halvcirkelformade dalsänkor och terrasser med utsikt ut över havet.

Det geologiska substratet är homogent och består huvudsakligen av kambrisk brunskiffer. Det är denna klippterräng med vertikala sprickbildningar som är orsaken till den magra jordmånen med dålig vattenhållande förmåga och, beroende på de topografiska förhållandena, en viss variation när det gäller djup.

De skiften där druvorna skördas är anlagda på terrasser som ligger på upp till 400 meters höjd, och endast i undantagsfall nere i de steniga dalgångarna med alluvialjord där bl.a. vattendragen Baillaury, Cosprons, Douy och Ravaner avvattnar det geografiska området.

Det geografiska området har en mycket hög solexponering med mer än 2 600 soltimmar per år och ett medelhavsklimat med milda vintrar och varma, torra somrar. Den genomsnittliga årstemperaturen är 15 °C, men varierar med höjden över havet. Temperaturförhållandena under året uppvisar små variationer, medan dygnstemperaturen kan variera stort.

Den genomsnittliga årsnederbörden är mindre än 650 mm och varierar också beroende på höjdläget. Nederbördsförhållandena karakteriseras av häftiga och oregelbundna regn, med långa perioder av sommartorka som under vår och höst avbryts av korta och intensiva regnperioder. De häftiga regnen kan leda till jorderosion och till uppkomsten av raviner, vilket gjort att terrassodling blivit ett måste.

En aspekt av klimatet är vindarna som blåser nästan 200 dagar per år:

— ”Tramontane”, en kraftig nordvästlig vind (130 dagar per år) som är våldsam och har uttorkande verkan, kan vara nyttig eftersom den bidrar till att rena luften från svampsjukdomar. Den kan dock även vara destruktiv på grund av den fysiska verkan den har på unga vinstockar på våren. Den gör också att skogsbränderna får spridning under sommaren.

— Havsbrisen som blåser från ost eller sydost, för med sig frisk, fuktig luft som dämpar värmen under sommaren.

I detta hårda klimat är landskapet täckt av vinodlingar, med smärre inslag av områden med kork- eller stenek och olivträd samt medelhavsbusksnår och hedmarker som uppkommit efter de bränder som härjat.

Landskapet har formats av det ihärdiga arbete som utförts av bönder som i generationer har förfinat odlingarna på sluttningarna och bergssidorna samtidigt som de bevarat den skyddande marktäckande vegetationen. De har lagt upp ett stort antal kallmurar för att hålla kvar jorden och göra odlingsmarken fri från sten. På så sätt har de terrasser skapats som är så karakteristiska för landskapet.

b) Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Det var fenicierna som först planterade vinstockar på 600-talet före Kristus, med början kring hamnstaden Collioure.

Redan från tidig medeltid gjorde de geografiska och klimatmässiga förhållandena det nödvändigt med terrasseringar, något som sedan vidareutvecklades av tempelriddarna.

Handeln med vin, som tog fart i hamnstäderna, uppmuntrades av Jakob I av Mallorca 1207 och senare av kungarna av Aragonien då vinodlingsområdena tillfördes den skatt som togs ut på importerade viner för att upprätthålla den lokala vinproduktionens höga kvalitet.

Territoriet annekterades av Frankrike 1659 (Pyreneiska fredsavtalet), och för att bekämpa den smuggling som uppstod på grund av den statliga skatt som införts förberedde de franska styrkorna ett angrepp 1773. Guvernören i provinsen Roussillon presenterade dock en kompromiss som innebar åtgärder för att stimulera vinstocksplanteringen för att uppmuntra smugglarna att bli vinodlare.

Vinodling blev en djupt rotad tradition, inte minst tack vare systemet med ”bail à complant” eller ”souche morte”. Denna praxis, som tillämpats ända sedan före år 1000, tillämpas än i dag i odlingsområdena för viner med beteckningen ”Banyuls” för över hälften av skiftena. Denna form av besittningsrätt har gjort det möjligt även för resurssvaga aktörer att få tillgång till ett mindre antal skiften genom att äga vinstockarna men inte marken. Marken förblir markägarens egendom men övergår till ett samägande med villkoret att vinstockarna hålls vid liv.

Detta har bidragit till att döda vinstockar regelbundet ersätts genom inympning på plats av det ympmaterial som producenterna anser är det ”intressantaste”. Denna praxis har under generationernas gång lett till att många olika druvsorter odlas på en och samma odlingslott.

‚Från 1830 gick utvecklingen mycket snabbt. Handeln via Port-Vendres intensifierades. Järnvägen nådde Collioure och byggdes ut mot Spanien där spårvidden var en annan. Detta ledde till en intensiv verksamhet för att lasta om varor. Folkmängden ökade tack vare hamnverksamheten och varuhanteringen och alla som försökte ge sig in i vinodlingsbranschen genom att få ett eget ”bail à complant”-avtal. Vinerna med beteckningen ”Banyuls” gynnades av detta uppsving som drevs på inte bara av vinkommissionärernas kommersiella verksamhet i regionen, utan även av en kyrkans man: abboten Rous.

Mot slutet av vinlusens härjningar förstördes år 1885 en betydande del av vinodlingarna, och producenterna fick allt större problem med förfalskade viner.

Under 1800-talet hade ”Banyuls” rykte om sig att vara stabila, torra, vita viner med en hög naturlig alkoholhalt i volymprocent med utmärkt lagringspotential, ett rykte som nådde andra sidan av Atlanten. Arago- och Pams-lagarna (som antogs 1872 respektive 1898) innebar att en särskild skattekategori infördes för naturligt söta viner, vilket fick vinodlarna i detta vinodlingsområde att specialisera sig på att framställa naturligt söta viner.

För att bekämpa vinbedrägerierna organiserade sig producenterna 1902 i en branschförening, och den 18 september 1909 hade de rättsliga ramarna fastställts för ursprungsbeteckningen ”Banyuls” för framställning av naturligt söta viner.

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Banyuls” erkändes genom ett dekret den 6 augusti 1936. Detta var en av Frankrikes första kontrollerade ursprungsbeteckningar.

Den genomsnittliga årsproduktionen ligger på cirka 20 000 hektoliter, varav 75 % är röda viner som framställs och säljs direkt av cirka trettio privata vingårdar och tre kooperativa vingårdar, varav den största, *Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls*, står för 80 % av produktionen.

Vinerna är naturligt söta och framställs med hjälp av jäsningsavbrytande då man tillsätter neutral alkohol framställd av vinprodukter med en lägsta alkoholhalt på 96 volymprocent. Detta görs under jäsningen, antingen på druvorna (”mutage sur grains”) eller på musten, där andelen ren alkohol ska utgöra minst 5 % och högst 10 % av druvornas eller mustens volym.

När det gäller viner som framställs genom den metod som betecknas med uttrycket ”rimage” ska jäsningsavbrytande utföras på musten.

Vinerna har en verklig alkoholhalt på minst 15 volymprocent, en total alkoholhalt på minst 21,5 volymprocent och en jäsbar sockerhalt på minst 45 gram per liter.

Först och främst ingår här de viner som framställs i en reducerande miljö i enlighet med de framställningsmetoder som beskrivs av följande uttryck:

— ”Rimage” (”årets vin” på katalanska), för röda viner framställda av druvsorten grenache N, lagrade minst fram till den 1 maj året efter skördeåret. Dessa viner buteljeras före den 30 juni det andra året efter skördeåret av den aktör som skördar druvorna och framställer vinerna eller av den vinproducentgrupp vars medlemmar skördar druvorna.

— ”Blanc”, för viner framställda av gröna eller grå druvsorter med samma framställningsmetod som viner med uttrycket ”rimage”.

— ”Rosé”, för viner som buteljerats senast den 31 december året efter skördeåret.

Det är här även fråga om viner som framställs i en oxiderande miljö i enlighet med de framställningsmetoder som beskrivs av följande uttryck:

— ”Ambré”, för viner framställda av gröna eller grå druvsorter.

— ”Traditionnel”, för viner framställda av främst druvsorten grenache N.

Dessa viner lagras minst fram till den 1 september det andra året efter skördeåret.

Viner som har lagrats i minst fem år märks med uttrycket ”hors d'âge”.

Viner som framställs i enlighet med de framställningsmetoder som beskrivs med uttrycken ”ambré”, ”rosé”, ”rimage” och ”traditionnel” definieras exakt i produktspecifikationen med avseende på färgintensitet (OD 420 + OD 520) och med avseende på nyans (OD 420/OD 520) för viner med uttrycket ”rosé”.

Lagringen har avgörande betydelse för vinernas aromatiska komplexitet.

Genom att lagringen sker i en reducerande miljö bidrar den till att bevara

— aromer av färska röda bär, druvor, körsbär och kirsch hos viner med uttrycket ”rimage”,

— aromer av vita blommor, citrusfrukter och kryddor och sötman hos viner med uttrycket ”blanc”,

— lätta, friska och fruktiga smaker hos viner med uttrycket ”rosé”.

Lagring i en oxiderande miljö på träfat eller i glasdamejeanner som exponeras för solljus, i det hårda klimat som råder i det geografiska området, leder till att

— viner med uttrycket ”ambré” får ökad längd och balans och intensiva aromer av kanderad frukt, honungsmättade blommor, bivax, kryddor eller verbena,

— viner med uttrycket ”traditionnel” utvecklar aromer av kanderad mogen frukt, plommonsprit, honung och rostat kaffe eller kakao hos cuvéerna med längst lagringstid.

Beroende på lagringsförhållandena kan dessa viner utveckla komplexa aromer som sträcker sig ända till ”rancio” med inslag av rostaromer, torkad frukt och inte minst valnöt.

Oavsett om de är 5, 10 eller 50 år gamla har viner med beteckningen ”Banyuls” en utpräglad komplexitet och en mycket lång eftersmak.

I områdets mycket särpräglade natur med bergs- och kustterräng har människorna anpassat och format landskapet och planterat vinstockar (sedan 2 000 år tillbaka) på de branta sluttningarna från kusten upp till 400 meters höjd.

I det hårda, kontrastrika klimatet och på instabila och genomsläppliga jordar har generation efter generation byggt terrasser för att bekämpa jorderosion och bränder. Det finns mer än 5 000 löpkilometer kallmurar i odlingarna inom det område där druvorna skördas. Tack vare terrasseringen går branterna att använda och jordens odlingspotential bevaras, men det är endast i undantagsfall som skiftena går att nå med jordbruksmaskiner.

För att begränsa vattenavrinningens hastighet och kraft har vinodlarna skapat ett system för att avleda vattnet i stenkanaler, med den lokala benämningen ”agouilles”, som bildar nätverk som liknar en fågelfot (”peu de galle” på katalanska). På de mest skyddade platserna har människor under generationer byggt upp en geometrisk mosaik av sammanlänkade vinodlingar, vilket gjort att sten- och korkekskogarna begränsats till de brantaste ravinerna och de mest utsatta lägena.

Systemet med ”bail à complant”, ett kulturarv med katalanska rötter, har gjort att producenterna tack vare förmågan att anpassa sig till den svåra terrängen. kunnat bevara vinodlingarna och den mångfald druvsorter som ofta odlas på samma skifte.

I denna region med karga, mycket torra och ofruktbara förhållanden som gynnar en produktion av naturligt söta viner som kräver en lägsta sockerhalt hos druvorna på 252 gram har grenache-druvan blivit den dominerande sorten: såväl den härdiga sorten grenache N som tål vattenstress och kraftiga vindar som sorterna grenache B och grenache G som är mindre mottagliga för knoppfall. Det förekommer även andra traditionella sorter för framställning av naturligt söta viner – macabeu B, tourbat B (som lokalt kallas ”malvoisie du Roussillon”), muscat à petits grains B och muscat d'alexandrie B (som lokalt kallas ”muscat roman”) – som i odlingarna ofta blandas med andra sorter, något som kan ses på de äldsta vingårdarna. Andra sekundära sorter som odlas är de sorter som används för framställning av torra viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Collioure” som produceras i samma område.

Druvbeståndets traditionella mångfald gör det möjligt för producenterna att genom att sortera och skörda druvorna för hand framställa viner med de två kontrollerade ursprungsbeteckningarna ”Banyuls” och ”Collioure” på ett och samma skifte, där skörden för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Banyuls” får uppgå till högst 30 hektoliter per hektar. Den kvantitet per hektar som gäller för ”Collioure” får inte överstiga differensen mellan 40 hektoliter och den kvantitet som gäller för ”Banyuls” multiplicerat med koefficienten 1,3. Även den genomsnittliga skörden per vinstock har begränsats och satts till 1,50 kg, med obligatorisk sortering om druvorna inte är friska eller inte tillräckligt mogna.

De naturliga förhållandena gör att vinodlaren måste sköta om vinstockarna ytterst noggrant. Vinstockarna kortskottbeskärs därför och gobeletformas oftast för att stå emot de hårda väderförhållandena (med ett klimat som är både mycket varmt och torrt, men med kraftiga regnoväder, stark havspåverkan och hårda vindar) och för att man ska kunna säkerställa en lång livslängd hos vinstockarna och den låga avkastning som är en förutsättning för att druvorna får den höga naturliga sockerhalt som krävs för framställningen av de naturligt söta vinerna.

Producenterna är väl medvetna om den unika naturliga miljön och gör allt de kan för att bevara detta kulturarv. I produktspecifikationen anges att vattenregleringssystem och anordningar för att säkerställa att jorden hålls kvar och bevaras (kallmurar, terrasser etc.) ska underhållas i enlighet med traditionella metoder, och att det endast är tillåtet med en utveckling eller åtgärder som inte innebär någon genomgripande ändring av dessa anordningar.

Traditionen att skörda druvorna för hand som än i dag följs av vinodlarna bidrar till att de terrasserade vinodlingarna bevarar sin särprägel och karaktär.

Producenterna har tämjt de branta skiffersluttningarna i det geografiska området och säkerställt anseendet hos och handeln med vinerna, vars utveckling även kan kopplas till hamnarna i Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure och Port-Vendres.

Från omkring 1850 stärktes anseendet hos ”Banyuls” genom att offentliga personer som abbotar, läkare, apotekare och förmögna markägare började lyfta fram vinernas fördelar och höga kvalitet.

Från 1920 började vinkooperativ få en viktig roll för produktionen och saluföringen. Vin med beteckningen ”Banyuls” serverades vid de finaste borden, och enligt Maurice Sailland Curnonsky (ansedd som den främste bland gastronomer) karakteriserades vinet av en saracensk rundhet och värme.

Under modernare tid har anseendet hos ”Banyuls” vuxit i takt med de turistströmmar som lockas av det unika landskapet som så dominerar Medelhavet och som skapats av människors arbete.

Viner med uttrycket ”blanc” buteljeras i det avgränsade geografiska området och dess omedelbara närområde på den vingård där druvorna skördats och vinet framställts eller av vinkollektiv vars medlemmar skördar druvorna, vilket innebär att vinet inte behöver transporteras för att buteljeras. Producenternas mål är att på bästa sätt skydda produktens kvalitet och särskilda egenskaper genom att stärka vinets ungdomliga karaktär och därmed den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende. I produktspecifikationen fastställs ett särskilt krav på deklaration avseende förpackningen för dessa viner.

Detta gäller även viner med uttrycket ”rimage” där det krävs ”mutage sur grains”, en metod som med kort lagring på ett betydande sätt bidrar till det paradoxala resultatet med friska men samtidigt fylliga viner med en elegant tanninstyrka, karakteristiskt för detta område beläget mellan havet och bergen.

Att bevara terrasserna och vinodlingarnas hållbarhet hänger nära samman med den sociala strukturen i det geografiska området och de många ekonomiska verksamheter som bedrivs där. Verksamheter som har samband med närheten till havet (fiske, hamnverksamheter etc.), den gränsöverskridande järnvägslinjen och den kulturella samhörigheten med vinodlingen som kulturarv har bidragit till att denna unika vinodlingsregion med sin karakteristiska struktur kan skyddas.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

a) Det omedelbara närområdet som fastställts genom undantag för framställning, beredning och lagring av vinerna samt för framställning, beredning, lagring och buteljering av de viner som får märkas med uttrycket ”blanc” eller ”rimage” omfattar följande kommuner i departementet Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède och Villelongue-dels-Monts.

b) Det omedelbara närområdet som fastställts genom undantag för lagring av vinerna samt lagring och buteljering av de viner som får märkas med uttrycket ”blanc” eller ”rimage” omfattar följande kommuner i departementet Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa och Prats-de-Mollo.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Det traditionella uttrycket ”vin doux naturel” ska anges på etiketterna.

b) Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen ska kompletteras med uttrycket ”ambré”, ”blanc”, ”rimage”, ”rosé” eller ”traditionnel”. Dessa uppgifter måste anges i märkningen. De måste även finnas med i annonser, broschyrer och på fakturor.

c) För viner med uttrycket ”blanc”, ”rimage” eller ”rosé” måste även årgång anges.

d) För naturligt söta viner med uttrycket ”ambré” eller ”traditionnel” får namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen kompletteras med uttrycket ”hors d’âge” om produktspecifikationens produktionsvillkor för detta uttryck uppfylls.

e) För naturligt söta viner med uttrycket ”ambré” eller ”traditionnel”, med eller utan uttrycket ”hors d’âge”, får namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen kompletteras med uttrycket ”rancio” om produktspecifikationens produktionsvillkor för detta uttryck uppfylls.

f) Alla frivilliga uppgifter, vars användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner med uttrycken ”blanc” och ”rimage” lagras i en reducerande miljö.

När det gäller viner med uttrycket ”blanc” bidrar detta sätt att lagra vinerna till att bevara de delikata aromerna av vita blommor, citrusfrukter och kryddor, medan det för viner med uttrycket ”rimage” bidrar till att bevara aromerna av färska röda bär, druvor, körsbär och kirsch. Lagringen pågår fram till den 1 maj året efter skördeåret. Vinerna buteljeras av den aktör som skördat druvorna och framställt vinet eller av de vinkollektiv vars medlemmar skördat druvorna, vilket innebär att vinet inte behöver transporteras för att buteljeras. Vinerna ska förpackas senast den 30 juni det andra året efter skördeåret.

Producenternas syfte är å ena sidan att på bästa sätt bevara de väsentliga egenskaperna hos produkterna, å andra sidan att garantera och skydda produkternas kvalitet och specifika karaktär och därigenom den kontrollerade ursprungsbeteckningens anseende genom kontroller som görs i produktionsområdet och som kräver särskilda organoleptiska expertkunskaper.

Länk till produktspecifikationen

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