



C/2024/6184

15.10.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/6184)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Data przekazania informacji: 22.07.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Intensywność barwy win opatrzonych określeniem „rosé”

W rozdziale I specyfikacji produktu, pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie”, ppkt 1 lit. b) „Normy analityczne”, zakres intensywności barwy (DO 420 + DO 520) dla win, które można opatrzyć określeniem „rosé”, obecnie wynoszący 0,40–0,70, zostaje rozszerzony do zakresu 0,30–0,80 w celu lepszego dostosowania do rzeczywistości wytwarzanych produktów. Zmiana ta nie zmienia związku z obszarem pochodzenia.

Uzupełniono punkt „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

2. Skrócenie okresu dojrzewania win opatrzonych określeniami „ambré” i „traditionnel”

W rozdziale I specyfikacji produktu, pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie”, ppkt 2 „Przepisy według rodzaju produktu”, a także pkt X „Związek z obszarem geograficznym”, okres dojrzewania win opatrzonych określeniami „ambré” i „traditionnel” skrócono z 30 do 24 miesięcy. Zmiana ta nie wiąże się ze zmianą właściwości organoleptycznych produktów. Pozwala ona na dostosowanie wprowadzenia do obrotu win do popytu na rynku, przy jednoczesnym zachowaniu oksydacyjnego i owocowego charakteru win opatrzonych tymi określeniami.

To skrócenie okresu dojrzewania uwzględniono w jednolitym dokumencie, w punktach „Opis wina lub win” i „Związek z obszarem geograficznym”.

3. Zniesienie obowiązku dojrzewania w butelce przez co najmniej trzy miesiące w odniesieniu do win opatrzonych określeniem „blanc” lub „rimage”

W rozdziale I specyfikacji produktu, pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie”, ppkt 2 „Przepisy według rodzaju produktu”, a także pkt X „Związek z obszarem geograficznym”, skreślono wymóg dotyczący dojrzewania w butelce przez co najmniej trzy miesiące, aby umożliwić sprzedawcom wina także pakowanie produktu, z myślą o rozwoju rynku.

Zmiany te uwzględniono w jednolitym dokumencie w punktach „Opis wina lub win”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Wymogi dodatkowe – pakowanie”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta win opatrzonych określeniem „ambré” lub „traditionnel”**

W rozdziale I specyfikacji produktu, pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie”, ppkt 5 lit. a) „Przepisy dotyczące przepływu produktów i wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta”, a także pkt X „Związek z obszarem geograficznym”, datę wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta w przypadku win opatrzonych określeniem „ambré” lub „traditionnel” przyspieszono o sześć miesięcy ze względu na równoważne skrócenie okresu dojrzewania. Wina te wprowadza się do obrotu od dnia 1 września drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Wyjaśnienie to uwzględniono w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

5. **Data wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów**

W rozdziale I specyfikacji produktu, pkt IX „Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie”, ppkt 5 lit. b) „Przepisy dotyczące przepływu produktów” usunięto daty wytyczające okres, w którym wina nie mogą być przedmiotem obrotu między sprzedawcami i dystrybutorami, zanim zostaną dopuszczone do konsumpcji. Zmiana ta umożliwi obrót winami pomiędzy wszystkimi podmiotami przed dopuszczeniem ich do konsumpcji i eliminuje ryzyko nieuczciwej konkurencji między dystrybutorami.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Banyuls

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

3. Wino likierowe

3.1. *Kod nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

2204 – wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

ZWIĘZŁY OPIS

a) Są to naturalne wina słodkie.

b) Wina przeznaczone do wprowadzenia do obrotu lub na etapie pakowania spełniają poniższe normy analityczne: - Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: co najmniej 15 %; - Całkowita objętościowa zawartość alkoholu: co najmniej 21,5 %; - Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): co najmniej 45 g na litr. - Intensywność barwy (DO 420 + DO 520): nie więcej niż 2,50 w przypadku win opatrzonych określeniem „ambré”; co najmniej 0,30, ale nie więcej niż 0,80 w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”; co najmniej 2,80 w przypadku win opatrzonych określeniem „traditionnel”; co najmniej 4 w przypadku win opatrzonych określeniem „rimage”. - odcień (DO 420/DO 520): nie więcej niż 1,2 w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”.

- c) kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Są to przede wszystkim wina produkowane w środowisku redukcyjnym, z zastosowaniem metod produkcji opisanych za pomocą następujących określeń:

- „rimage” („wino z roku” w języku katalońskim), w przypadku win czerwonych produkowanych z odmiany Grenache N, dojrzewających co najmniej do dnia 1 maja roku następującego po roku zbiorów.
- „blanc”, w przypadku win produkowanych z białych lub szarych odmian winorośli, z zastosowaniem tej samej metody produkcji, co w przypadku win opatrzonych określeniem „rimage”;
- „rosé”, w przypadku win pakowanych najpóźniej dnia 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

Występują również wśród nich wina produkowane w środowisku utleniającym z zastosowaniem metod produkcji opisanych za pomocą następujących określeń:

- „ambré” w przypadku win produkowanych z odmian białych lub szarych;
- „traditionnel” w przypadku win produkowanych głównie z odmiany Grenache N.

Wina te dojrzewają co najmniej do dnia 1 września drugiego roku następującego po roku zbiorów. Dojrzewanie odgrywa kluczową rolę w kwestii złożoności aromatycznej win. Odbywa się ono w środowisku redukcyjnym i przyczynia się do zachowania:

- aromatu świeżych czerwonych owoców, winogron, wiśni i czereśni w przypadku win opatrzonych określeniem „rimage”;
- aromatu białych kwiatów, owoców cytrusowych, przypraw i aromatów słodkich w przypadku win opatrzonych określeniem „blanc”;
- lekkiego, świeżego i owocowego smaku w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”.

W przypadku gdy produkcja jest prowadzona w środowisku utleniającym, w zbiornikach drewnianych (w kadziach lub beczkach typu demi-muid) lub w szklanych dymionach wystawionych na działanie słońca, w warunkach ostrego klimatu panującego na danym obszarze geograficznym:

- wina opatrzone określeniem „ambré” uzyskują dłużej utrzymujący się i bardziej zrównoważony smak, intensywne aromaty kandyzowanych owoców, miododajnych kwiatów, wosku, przypraw lub werbeny;
- wina opatrzone określeniem „traditionnel” uzyskują aromaty kandyzowanych dojrzałych owoców, okowity ze śliwek, miodu i palonej kawy lub kakao w przypadku najdłuższej dojrzewających cuvée. W zależności od warunków dojrzewania mogą one uzyskiwać złożone aromaty aż do „rancio”, z nutami prażenia, suszonych owoców, a w szczególności orzechów włoskich.

Niezależnie od tego, czy mają 5, 10 czy 50 lat, wina „Banyuls” charakteryzują się bardzo złożonym i bardzo długo utrzymującym się smakiem.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna -
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): -

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Szczególne praktyki enologiczne

- a) Wina wytwarza się poprzez dodawanie alkoholu do moszczu (proces znany jako wzmacnianie) podczas fermentacji. Wzmacnianie odbywa się poprzez dodanie alkoholu neutralnego pochodzenia winnego, w którym zawartość alkoholu wynosi co najmniej 96 % obj., w granicach obliczonych jako zawartość czystego alkoholu od co najmniej 5 % do maksymalnie 10 % objętości użytego moszczu. Wzmacnianie przeprowadza się przed 31 grudnia roku, w którym zbiera się moszcz. W ramach dodatkowego wzmacniania można dodać jednak maksymalnie do 10 % czystego alkoholu.
- b) Zabrania się dodawania jakichkolwiek produktów mogących zmienić barwę wina.
- c) Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2.

Metoda uprawy

1) Gęstość nasadzeń

- Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,5 metra. Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między roślinami w tym samym rzędzie.

W przypadku sadzenia winorośli w formie kwadratu lub w kwinkunks na każdą roślinę przypada maksymalnie 3 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między roślinami w tym samym rzędzie. Odstęp między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie przekracza 1,70 m.

- W przypadku winorośli sadzonej na tarasach maksymalny odstęp między górną krawędzią tarasu lub muru a pierwszym rzędem górnego tarasu, a także między podnóżem tarasu lub muru a pierwszym rzędem dolnego tarasu może wynosić maksymalnie 2,50 metra.

(2) Zasady prowadzenia i przycinania

a) Przepisy ogólne

- Winorośl prowadzi się w formie głowy lub wachlarza.
- Przycina się ją krótko, pozostawiając maksymalnie 7 czopów na łozę. Każdy czop posiada maksymalnie dwa oczka.
- Cięcia dokonuje się najpóźniej w dniu 31 marca. Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości może jednak przyznać odstępstwo w przypadku wyjątkowych warunków pogodowych, poważnych problemów rodzinnych lub opóźnień w płatnościach z tytułu dzierżawy gruntów.

b) Przepisy szczególne

Odmiany winorośli Grenache B, Grenache G i Grenache N można poddawać wstępnemu przycinaniu, każdy czop przycinając na więcej niż dwa oczka, pod warunkiem że winorośl przycięto zgodnie z przepisami ogólnymi najpóźniej w dniu 31 marca.

(3) Nawadnianie

Nawadnianie jest zabronione.

(4) Zbiory

- Wina pochodzą z winogron zbieranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.
- Sortowanie zbiorów jest obowiązkowe, jeżeli kontrola wzrokowa winogron wykaże, że nie są one w dobrym stanie lub nie są wystarczająco dojrzałe. Podmiot przeprowadza sortowanie na działce lub w wytwórni wina.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

40 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie, a w przypadku win, które mogą być opatrzone określeniem „blanc” lub „rimage”, zbiór winogron, produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie muszą odbywać się w następujących gminach w departamencie Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure i Port-Vendres.

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Najdalej na południu położone winnice we Francji znajdują się między „mar i mont” („morzem i górami” w języku katalońskim), na terenie o bardzo nierównym ukształtowaniu, na stromych zboczach Pic de Sailfort opadających ostro z wysokości 917 metrów do poziomu morza na wybrzeżu.

Obszar geograficzny rozciąga się na wschodnią krawędź masywu Albères, gdzie Pireneje nagle kończą się, dochodząc do Morza Śródziemnego. Obejmuje on terytorium czterech gmin w części departamentu Pyrénées-Orientales zwanej „Côte Vermeille”, z których wszystkie mają charakter portowy, a są to: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère i Port-Vendres.

Obszar wokół tych portów jest ograniczony:

- od wschodu przez Morze Śródziemne;
- od południa przez wysokie pasmo Pirenejów, przez które biegnie granica z Hiszpanią;
- od północy przez podnóże masywu Albères i równinę Roussillon;
- od zachodu przez wysokie Pireneje.

Wyniesienie Pirenejów doprowadziło do powstania wysoce górskiego krajobrazu, z wieloma kotlinami, małymi krętymi dolinami i punktami, z których rozlega się widok na morze.

Podłoże geologiczne jest jednorodne i składa się głównie z brązowych łupków pochodzenia kambryjskiego. Ułożone pionowo, silnie spękane skały są źródłem ubogich gleb odznaczających się niską zdolnością retencji wody i, w zależności od sytuacji topograficznej, pewną zmiennością grubości.

Działki wyznaczone do zbioru winogron znajdują się na tarasach, na wysokości do 400 m n.p.m., a sporadycznie na dnie aluwialnych, kamienistych i suchych dolin cieków wodnych, takich jak Baillaury, Cosprons, Douy czy Ravaner, które odprowadzają wodę z tego obszaru geograficznego.

Obszar geograficzny charakteryzuje się bardzo wysokim rocznym nasłonecznieniem przekraczającym 2 600 godzin, a klimat śródziemnomorski jest łagodny zimą, natomiast gorący i suchy latem. Średnia roczna temperatura wynosi 15 °C, ale różni się w zależności od wysokości bezwzględnej. Temperatury charakteryzują się niskimi rocznymi wahaniami, jednak często przy dużych wahaniami dziennych.

Średnie roczne opady wynoszą mniej niż 650 mm i także różnią się w zależności od wysokości bezwzględnej. Obszar odznacza się gwałtownymi i nieregularnymi opadami deszczu, a długie okresy letniej suszy przerywane są krótkotrwałymi okresami intensywnych opadów deszczu wiosną i jesienią. Takie silne opady mogą powodować erozję gleby i powstawanie wąwozów, co sprawia, że uprawa tarasowa jest koniecznością.

Jedną z cech klimatu jest wiatr, który wieje prawie 200 dni w roku:

- „Tramontane”, dominujący wiatr północno-zachodni (130 dni w roku), jest gwałtowny i ma działanie osuszające; może on być przydatny, ponieważ ogranicza rozwój chorób grzybowych. Może jednak często mieć niszczący wpływ na młode winorośle wiosną; odpowiada również za rozprzestrzenianie się pożarów latem;
- Bryza morską, która wieje ze wschodu lub południowego wschodu, przynosi świeże, wilgotne powietrze, które w lecie łagodzi upały.

W tym trudnym klimacie winorośl pokrywa krajobraz naprzemiennie z niewielkimi lasami tworzonymi przez dąb korkowy lub ostroliśtny, drzewami oliwnymi, krzewami śródziemnomorskimi i wrzosowiskami, które powstają w wyniku powtarzających się pożarów.

Krajobraz ten ukształtowała wytrwała praca rolników, od pokoleń optymalizujących uprawy na zboczach i u podnóża gór, przy zachowaniu ochronnej pokrywy roślinnej gruntów. Wybudowali oni wiele suchych murów kamiennych, aby utrzymać glebę i oczyścić ziemię z kamieni, tworząc w ten sposób charakterystyczne dla tego krajobrazu tarasy.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Po raz pierwszy winorośl około siedmiu wieków przed Chrystusem sadzili Fenicjanie, zaczynając od portu Collioure.

Od początku średniowiecza sytuacja geograficzna i klimatyczna sprawiła, że już wtedy konieczne stały się tarasy, które następnie zostały wzmocnione przez templariuszy.

Kwitnący w portach handel winem wspierany był przez Jakuba I z Majoroki w 1207 r., a następnie przez królów Aragonii, którzy wpływy z podatku od importowanego wina przekazywali do gmin, w których uprawiano winorośl z myślą o utrzymaniu wysokiej jakości lokalnej produkcji.

Po aneksji tego terytorium przez Francję w 1659 r. (pokój pirenejski) wojsko francuskie przygotowywało się w 1773 r. do interwencji w celu uporania się z przemytem, który pojawił się w reakcji na wprowadzenie podatków przez państwo. Intendent prowincji Roussillon znalazł jednak kompromisowe rozwiązanie, oferując przemysłnikom zachęty do sadzenia winorośli, dzięki czemu stali się plantatorami.

Tradycja uprawy winorośli zakorzeniła się głęboko, co przejawia się w szczególności w praktyce „bail à complant” lub „souche morte”. Praktyka ta, sięgająca czasów przed rokiem 1 000, jest kontynuowana do dziś na obszarze uprawy winorośli „Banyuls” i obejmuje ponad 50 % działek z winoroślą! Ta forma własności pozwala osobom o skromnych środkach na użytkowanie niewielkiej liczby działek, przy czym osoby te są właścicielami roślin, ale nie gruntu. Należy o do właścicieli ziemi, którzy udostępniają działki na zasadzie współwłasności, pod warunkiem utrzymania roślin przy życiu.

Pomaga to zapewnić regularną wymianę martwych roślin poprzez szczepienie na miejscu ze szczepów, które producenci uznają za najbardziej „interesujące”. Ponadto praktyka ta doprowadziła na przestrzeni pokoleń do występowania różnorodnych odmian winorośli w obrębie tej samej działki.

Od 1830 r. ogólny rozwój postępował bardzo szybko. Zintensyfikowano handel przez port w Port-Vendres. Do Collioure doprowadzono linię kolejową, skąd następnie przedłużono ją do Hiszpanii, gdzie szerokość toru była inna. Efektem była znaczna aktywność związana z przeładunkiem towarów. Liczba ludności rosła, stymulowana obecnością portu i działalnością przeładunkową, a wszyscy dążyli do zaangażowania się w uprawę winorośli na własnej działce „bail à complant”. Wino „Banyuls” skorzystało na tym boomie, spowodowanym działalnością handlową sprzedawców wina w regionie, ale także aktywnością duchownego, Abbé Rousa.

W 1885 r., na końcowym etapie plagi filoksery zniszczeniu uległa duża część winnic i nasiliły się trudności napotymane przez producentów ze względu na konkurencję ze strony podrabianych win.

W XIX w. renoma win „Banyuls” opierała się na wytrawnych winach białych o wysokiej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu, stabilnych i o doskonałym potencjale dojrzewania, których reputacja docierała nawet za Ocean Atlantycki. Po przyjęciu ustaw Arago (1872 r.) i Pam (1898 r.), w których uznano szczególny status podatkowy w odniesieniu do naturalnie słodkich win, omawiany obszar uprawy winorośli wyspecjalizował się w produkcji naturalnych win słodkich.

W 1902 r. producenci połączyli siły, tworząc stowarzyszenie branżowe na rzecz walki z podróbkami, a w dniu 18 września 1909 r. nazwa pochodzenia „Banyuls” została prawnie zarejestrowana dla produkcji naturalnych win słodkich.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Banyuls” została uznana dekretem z dnia 6 sierpnia 1936 r. Była to jedna z pierwszych kontrolowanych nazw pochodzenia we Francji.

Średnia roczna produkcja wynosi około 20 000 hektolitrow, z czego 75 % stanowią wina czerwone produkowane przez około 30 prywatnych wytwórni wina, które bezpośrednio wprowadzają swoje produkty do obrotu, oraz przez 3 spółdzielcze wytwórnie wina, z których największa, tj. „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls”, odpowiada za 80 % produkcji.

Wina te są naturalnymi winami słodkimi wytwarzanymi przez wzmocnienie z wykorzystaniem alkoholu neutralnego pochodzenia winnego, w którym zawartość alkoholu wynosi ponad 96 % obj. Podczas wzmocnienia odbywa się podczas fermentacji, na winogronach („mutage sur grains”) lub na moszczu, w granicach obliczonych jako zawartość czystego alkoholu od co najmniej 5 % do maksymalnie 10 % objętości użytego materiału.

W przypadku win produkowanych z zastosowaniem metody produkcji opisanej określeniem „rimage” wzmocnienie musi być prowadzone na moszczu.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi co najmniej 15 %, całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 21,5 %, a zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi co najmniej 45 gramów na litr.

Są to przede wszystkim wina produkowane w środowisku redukcyjnym, z zastosowaniem metod produkcji opisanych za pomocą następujących określeń:

- „rimage” („wino z roku” w języku katalońskim), w przypadku win czerwonych produkowanych z odmiany Grenache N, dojrzewających co najmniej do dnia 1 maja roku następującego po roku zbiorów; wina te są butelkowane przed dniem 30 czerwca drugiego roku następującego po roku zbiorów, przez podmiot zbierający winogrona i produkujący te wina lub przez grupę producentów wina, której członkowie zbierają winogrona;
- „blanc”, w przypadku win produkowanych z białych lub szarych odmian winorośli, z zastosowaniem tej samej metody produkcji, co w przypadku win opatrzonych określeniem „rimage”;
- „rosé”, w przypadku win butelkowanych najpóźniej 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

Występują wśród nich również wina produkowane w środowisku utleniającym z zastosowaniem metod produkcji opisanych za pomocą następujących określeń:

- „ambré” w przypadku win produkowanych z odmian białych lub szarych;
- „traditionnel” w przypadku win produkowanych głównie z odmiany Grenache N.

Wina te dojrzewają co najmniej do dnia 1 września drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Gdy dojrzewają przez co najmniej 5 lat, określa się je mianem „hors d'âge”.

Wina produkowane z zastosowaniem metod produkcji opisanych za pomocą określeń „ambré”, „rosé”, „rimage” lub „traditionnel” są dokładnie zdefiniowane w specyfikacji pod względem intensywności barwy (OD 420 + OD 520) oraz pod względem odcienia (OD 420/OD 520) w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”.

Dojrzewanie odgrywa kluczową rolę w kwestii złożoności aromatycznej win.

Odbywa się ono w środowisku redukcyjnym i przyczynia się do zachowania:

- aromatu świeżych czerwonych owoców, winogron, wiśni i czereśni w przypadku win opatrzonych określeniem „rimage”;
- aromatu białych kwiatów, owoców cytrusowych, przypraw i aromatów słodkich w przypadku win opatrzonych określeniem „blanc”;
- lekkiego, świeżego i owocowego smaku w przypadku win opatrzonych określeniem „rosé”.

W przypadku gdy produkcja jest prowadzona w środowisku utleniającym, w zbiornikach drewnianych (w kadziach lub beczkach typu demi-muid) lub w szklanych dymionach wystawionych na działanie słońca, w warunkach ostrego klimatu obszaru geograficznego:

- wina opatrzone określeniem „ambré” uzyskują dłużej utrzymujący się i bardziej zrównoważony smak, intensywne aromaty kandyzowanych owoców, miododajnych kwiatów, wosku, przypraw lub werbeny;
- wina opatrzone określeniem „traditionnel” uzyskują aromaty kandyzowanych dojrzałych owoców, okowity ze śliwek, miodu i palonej kawy lub kakao w przypadku najdłuższej dojrzewających cuvée.

W zależności od warunków dojrzewania mogą one uzyskiwać złożone aromaty aż do „rancio”, z nutami prażenia, suszonych owoców, a w szczególności orzechów włoskich.

Niezależnie od tego, czy mają 5, 10 czy 50 lat, wina „Banyuls” charakteryzują się bardzo złożonym i bardzo długo utrzymującym się smakiem.

W bardzo specyficznym przyrodniczym kontekście gór i wybrzeża ludzie przystosowali się i kształtowali krajobraz, sadząc winorośl (przez ostatnie 2 000 lat) na stromych zboczach rozciągających się od brzegu morza do poziomu 400 m n.p.m.

W trudnym, nacechowanym kontrastami klimacie, na niestabilnych i silnie przepuszczalnych glebach gruboziarnistych kolejne pokolenia budowały tarasy, walcząc z erozją gleby i pożarami. Na działkach, z których zbierane są winogrona, znajdują się suche mury kamienne o łącznej długości ponad 5 000 kilometrów. Tarasy formują zbocze i umożliwiają zachowanie potencjału agronomicznego gleby, ale są rzadko dostępne dla sprzętu rolniczego.

Aby ograniczyć szybkość i siłę spływu wody, plantatorzy winorośli stworzyli system jej odprowadzania do odpływów kamiennych, znanych lokalnie jako „agouilles” i tworzących sieci w kształcie stopy ptaka, lub „peu de galle” w języku katalońskim. Przez pokolenia w najbardziej osłoniętych miejscach ludzie zbudowali geometryczną mozaikę stykających się upraw winorośli, ograniczając las tworzony przez dąb ostrolistny i dąb korkowy do najbardziej stromych wąwozów i najbardziej odsłoniętych lokalizacji.

Dzięki praktyce „bail à complant”, będącej dziedzictwem kulturowym pochodzenia katalońskiego, producenci utrzymali winnice i ich różnorodność odmianową, często występującą w ramach tej samej działki, co świadczy o ich zdolności przystosowania się do tego trudnego terenu.

W tym trudnym, bardzo suchym i nieurodzajnym regionie, sprzyjającym produkcji naturalnych win słodkich, które wymagają minimalnej zawartości cukru w winogronach wynoszącej 252 gramy, dominuje odmiana „Grenache”, zarówno Grenache N, wytrzymała, odporna na niedobór wody i silne wiatry, jak też Grenache B i Grenache G, odmiany mniej podatne na zjawisko „coulure” (niezawijywanie się pąków). Obecne są również inne tradycyjne odmiany wykorzystywane do produkcji naturalnych win słodkich – Macabeu B, Tourbat B (znana lokalnie jako „Malvoisie du Roussillon”), Muscat à petits grains B i Muscat d’Alexandrie B (znana lokalnie jako „muscat roman”), często mieszane na działkach z innymi odmianami, co jest widoczne na przykładzie najstarszej winnicy. Pozostałe odmiany drugorzędne służą do produkcji win wytrawnych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Collioure”, wytwarzanych na tym samym terytorium.

Ta różnorodność, tradycyjna w populacji winorośli, umożliwia producentom wytwarzanie na tej samej działce, dzięki ręcznemu sortowaniu i zbiorowi, produktów objętych dwiema kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Banyuls” i „Collioure”, przy czym wydajność produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Banyuls” jest ograniczona do 30 hektolitrów z hektara. Ilość „Collioure” zadeklarowana na hektar nie może przekraczać różnicy między 40 hektolitrami a ilością zadeklarowaną dla produktu „Banyuls”, pomnożonej przez współczynnik 1,3. Maksymalna średnia wydajność na roślinę jest również ograniczona do 1,50 kg, przy czym sortowanie jest obowiązkowe, jeżeli winogrona nie są w dobrym stanie lub nie są wystarczająco dojrzałe.

Warunki naturalne oznaczają, że plantator winorośli musi rygorystycznie zarządzać roślinami. W związku z tym winorośl jest przycinana krótko i prowadzona w formie głowy, tak aby wytrzymała trudne warunki pogodowe (klimat bardzo gorący i suchy, ale charakteryzujący się intensywnymi deszczami, silnym wpływem morza i porywistymi wiatrami) oraz aby zapewnić długowieczność roślin przy niskiej wydajności, niezbędnej do uzyskania wysokiej naturalnej zawartości cukru w winogronach, która jest konieczna dla produkcji naturalnych win słodkich.

Producenci, świadomi, że ich uprawy tworzą wyjątkowe środowisko przyrodnicze, chronią to dziedzictwo z największą starannością. Specyfikacja wymaga, aby urządzenia i rozwiązania w zakresie gospodarki wodnej zapewniające integralność i zrównoważony charakter gleby (suche mury kamienne, tarasy itp.) były utrzymywane zgodnie z tradycyjną praktyką oraz aby dozwolone były wyłącznie modyfikacje lub prace, które nie zmieniają tych rozwiązań w istotny sposób.

Kontynuując tradycję ręcznego zbioru winogron, producenci wina przyczyniają się do zachowania oryginalnego charakteru i szczególnych cech tych tarasowych winnic.

Producenci oswoili strome, łupkowe zbocza obszaru geograficznego oraz zapewnili jego renomę i handel pochodzącymi z niego winami, którego rozwój jest również związany z obecnością portów morskich Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure i Port-Vendres.

Od około 1850 r. renomę win „Banyuls” wzmocniła determinacja osób publicznych, takich jak opaci, lekarze, farmaceuci i zamożni właściciele gruntów, przekonanych o korzyściach zapewnianych przez te wina i ich wysokiej jakości.

Od 1920 r. ważną rolę w produkcji i wprowadzaniu win do obrotu zaczęły odgrywać wytwórnie spółdzielcze. Wino „Banyuls” trafiało na najlepsze stoły, a Maurice Sailland Curnonsky, znany jako Książę Gastronomii, opisywał je jako odznaczające się saraceńską krągłością i ciepłem.

W czasach bliższych naszym renoma win „Banyuls” rosła wraz z napływem turystów kuszonych przez wyjątkowy krajobraz, zdominowany przez Morze Śródziemne i kształtowany ludzką pracą.

Wina opatrzone określeniem „blanc” są butelkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym i w bezpośrednim sąsiedztwie, w obiektach podmiotu, który zebrał winogrona i wyprodukował wino, lub przez grupy, których członkowie zbierają winogrona, co oznacza, że wino nie musi być przewożone w celu butelkowania. Producenci dążą do zapewnienia optymalnej ochrony jakości i specyfiki produktu i wzmocniają przy tym jego młodzieńcze cechy, a co za tym idzie – renomę chronionej nazwy pochodzenia. W specyfikacji produktu określono szczególnie wymóg deklaracji dotyczący pakowania tych win.

To samo dotyczy win opatrzone określeniem „rimage”, w przypadku których wymagane jest dookreślenie „mutage sur grains”, wydatnie pomagające uwypuklić paradoks polegający na tym, że mimo krótkiego okresu dojrzewania wina te odznaczają się świeżym, a zarazem bogatym smakiem i wyraźną obecnością tanin, co odzwierciedla cechy tego obszaru położonego między morzem a górami.

Utrzymanie tarasów i zrównoważonego charakteru winnic ma ścisły związek ze strukturą społeczną obszaru geograficznego i z licznymi rodzajami działalności gospodarczej prowadzonej na tym obszarze. Działalność związana z bliskością morza (rybołówstwo, obsługa doków itp.), istnienie transgranicznej linii kolejowej i przywiązanie kulturowe do dziedzictwa uprawy winorośli przyczyniły się do zachowania tego oryginalnego regionu uprawy o wyjątkowej strukturze.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do wytwarzania, przetwarzania i dojrzewania win oraz wytwarzania, przetwarzania, dojrzewania i butelkowania win, które mogą być opatrzone określeniem „blanc” lub „rimage”, obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède i Villelongue-dels-Monts.

- b) Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do dojrzewania win oraz dojrzewania i butelkowania win, które mogą być opatrzone określeniem „blanc” lub „rimage”, obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa i Prats-de-Mollo.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) Na etykietach musi widnieć tradycyjne określenie „vin doux naturel”.
- b) Kontrolowana nazwa pochodzenia musi być uzupełniona określeniami „ambré”, „blanc”, „rimage”, „rosé” lub „traditionnel”. Określenia te muszą znajdować się na etykiecie. Określenia te muszą pojawiać się również na reklamach, ulotkach i fakturach.
- c) W przypadku win z określeniem „blanc”, „rimage” lub „rosé” należy podać również oznaczenie rocznika.
- d) Kontrolowanej nazwie pochodzenia może towarzyszyć określenie „hors d’âge” w przypadku naturalnych win słodkich opatrzonych określeniami „ambré” lub „traditionnel”, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.
- e) Kontrolowanej nazwie pochodzenia może towarzyszyć określenie „rancio” w przypadku naturalnych win słodkich opatrzonych określeniami „ambré” lub „traditionnel”, z określeniem „hors d’âge” lub bez niego, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.
- f) Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina opatrzone określeniem „blanc” i „rimage” dojrzewają w środowisku redukcyjnym.

Ta forma w przypadku dojrzewania win opatrzonych określeniem „blanc” przyczynia się do zachowania delikatnych aromatów białych kwiatów, owoców cytrusowych i przypraw, a w przypadku win opatrzonych określeniem „rimage” – aromatów świeżych czerwonych owoców, winogron, wiśni i czereśni. Dojrzewanie odbywa się do dnia 1 maja roku następującego po roku zbiorów. Wina są butelkowane przez podmiot, który zebrał winogrona i wyprodukował wino, lub przez grupy, których członkowie zbierają winogrona, co oznacza, że wino nie musi być przewożone w celu butelkowania. Pakowanie ma miejsce najpóźniej 30 czerwca drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Celem producentów jest, z jednej strony, optymalne zachowanie istotnych cech wytworzonych produktów, a z drugiej strony zagwarantowanie i zachowanie, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, które wymagają szczególnej wiedzy organoleptycznej, jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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