C/2024/6184

15.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6184)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Datum der Mitteilung: 22.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Farbintensität von Weinen mit der Angabe „rosé“

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 1 Buchstabe b (Analysestandards) der Farbintensitätsbereich (OD 420 + OD 520) für Weine, die die Angabe „rosé“ führen dürfen, erweitert. Dieser lag bisher zwischen 0,40 und 0,70 und umfasst nun den Bereich zwischen 0,30 und 0,80, was der Anpassung an die in dem Gebiet hergestellten Erzeugnisse dient. Der Zusammenhang mit dem Ursprung wird von dieser Änderung nicht berührt.

Im Einzigen Dokument wird der Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ entsprechend geändert.

2. Verkürzung der Ausbaudauer bei Weinen mit den Angaben „ambré“ und „traditionnel“

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 2 (Bestimmungen für einzelne Erzeugnisarten) sowie in Nummer X (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) die Ausbaudauer bei Weinen mit den Angaben „ambré“ und „traditionnel“ von 30 Monaten auf 24 Monate verkürzt. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse. Sie ermöglicht es vielmehr, die Vermarktung der Weine an der Nachfrage auf dem Markt auszurichten, ohne dass der oxidative und fruchtige Charakter der Weine mit diesen Angaben beeinträchtigt wird.

Diese Verkürzung der Ausbaudauer wird im Einzigen Dokument unter die Punkte „Beschreibung des Weines/der Weine“ sowie „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ aufgenommen.

3. Streichung der Verpflichtung zu einem mindestens dreimonatigen Ausbau in der Flasche für Weine mit der Angabe „blanc“ oder „rimage“.

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 2 (Bestimmungen für einzelne Erzeugnisarten) sowie in Nummer X (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) die Verpflichtung zu einem mindestens dreimonatigen Ausbau in der Flasche gestrichen. Der Handel soll so die Möglichkeit erhalten, die Abfüllung entsprechend der Entwicklung auf den Märkten zu gestalten.

Diese Änderungen werden unter den Punkten „Beschreibung des Weines/der Weine“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Verpackung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher bei Weinen mit der Angabe „ambré“ oder „traditionnel“**

In Kapitel I der Produktspezifikation wird in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 5 Buchstabe a (Bestimmungen über die Verbringung der Erzeugnisse und über die Abgabe an den Verbraucher) sowie in Nummer X (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) der Zeitpunkt, ab dem Weine mit der Angabe „ambré“ oder „traditionnel“ an den Verbraucher abgegeben werden dürfen, um sechs Monate vorverlegt. Dies geschieht aufgrund der entsprechenden Verkürzung der Ausbaudauer. Die Weine werden ab dem 1. September des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

5. **Zeitpunkt der Verbringung der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern**

In Kapitel I der Produktspezifikation werden in Nummer IX (Verarbeitung, Herstellung, Ausbau, Verpackung, Lagerung) Abschnitt 5 Buchstabe b (Bestimmungen über die Verbringung der Erzeugnisse) die Datumsangaben gestrichen, die den Zeitraum begrenzen, in dem eine Verbringung der Weine zwischen Händlern und Inverkehrbringern vor dem Inverkehrbringen der Weine untersagt ist. Diese Änderung ermöglicht die Verbringung der Weine zwischen allen Marktteilnehmern vor dem Inverkehrbringen der Weine. Unlauterer Wettbewerb zwischen den Inverkehrbringern wird damit verhindert.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Banyuls

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

3. Likörwein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

a) Bei den Weinen handelt es sich um natürliche Süßweine („vins doux naturels“).

b) Weine, die zur Vermarktung bestimmt sind, oder Weine zum Zeitpunkt der Abfüllung müssen folgende Analysestandards erfüllen: – Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 15 %, – Gesamtalkoholgehalt (in % vol): mindestens 21,5 %, – Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): mindestens 45 g/l, – Farbintensität (OD 420 + OD 520): höchstens 2,50 bei Weinen mit der Angabe „ambré“, mindestens 0,30 und höchstens 0,80 bei Weinen mit der Angabe „rosé“, mindestens 2,80 bei Weinen mit der Angabe „traditionnel“, mindestens 4,00 bei Weinen mit der Angabe „rimage“, – Tönung (OD 420/OD 520): höchstens 1,2 bei Weinen mit der Angabe „rosé“.

c) Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den Rechtsvorschriften der Union.

Bei den Weinen handelt es sich vorrangig um Weine, die reduktiv nach Weinbereitungsverfahren ausgebaut werden, die mit folgenden Angaben bezeichnet werden:

— „rimage“ („Wein des Jahres“ auf Katalanisch) für Rotweine aus der Rebsorte Grenache N mit einem Ausbau mindestens bis zum 1. Mai des auf das Erntejahr folgenden Jahres,

— „blanc“ für Weine aus weißen oder grauen Rebsorten, die nach demselben Weinbereitungsverfahren wie die Weine mit der Angabe „rimage“ erzeugt werden,

— „rosé“ für Weine, die spätestens am 31. Dezember des auf das Erntejahr folgenden Jahres abgefüllt werden.

Ferner gehören dazu Weine, die oxidativ nach Weinbereitungsverfahren ausgebaut werden, die mit folgenden Angaben bezeichnet werden:

— „ambré“ für Weine, die aus weißen oder grauen Rebsorten erzeugt werden,

— „traditionnel“ für Weine, die im Wesentlichen aus der Rebsorte Grenache N erzeugt werden.

Diese Weine werden mindestens bis zum 1. September des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut. Der Ausbau spielt für die aromatische Komplexität der Weine eine entscheidende Rolle. Ein Ausbau in reduktivem Milieu ist förderlich, um Folgendes zu konservieren:

— Aromen von frischen roten Früchten, Trauben, Kirsche und Kirschwasser bei Weinen mit der Angabe „rimage“,

— Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen, geprägt von milder Süße, bei Weinen mit der Angabe „blanc“,

— einen leichten, frischen und fruchtigen Geschmack bei Weinen mit der Angabe „rosé“.

Beim oxidativen Ausbau in Holzfässern verschiedener Größe (Fuder oder Demi-Muid) oder in Glasballonflaschen, die der Sonne ausgesetzt werden, in dem durch Extreme geprägten Klima des geografischen Gebiets:

— erhalten Weine mit der Bezeichnung „ambré“ mehr Länge und Schmelz, intensive Aromen von kandierten Früchten, Honigblumen, Wachs, Gewürzen oder Eisenkraut,

— entwickeln Weine mit der Angabe „traditionnel“, im Fall der Cuvées mit dem längsten Ausbau, Aromen von reifen kandierten Früchten, Pflaumenbrand, Honig und geröstetem Kaffee oder Kakao. Je nach den Bedingungen des Ausbaus entwickeln sich komplexe Aromen, die bis zum „rancio“ reichen, ein Ton mit charakteristischen Aromen von Geröstetem, Trockenfrüchten und insbesondere Nüssen.

Die Weine der g. U. „Banyuls“ sind unabhängig davon, ob sie 5 Jahre, 10 Jahre oder 50 Jahre alt sind, komplexe Weine mit langem Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

a) Die Weine werden durch Aufspriten des Traubenmosts während der Gärung hergestellt. Beim Aufspriten wird neutraler Weinalkohol mit einem Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol zugegeben, bei einer als reiner Alkohol ermittelten Zugabemenge von mindestens 5 % und höchstens 10 % des Volumens des verwendeten Traubenmosts. Das Aufspriten erfolgt vor dem 31. Dezember des Jahres, in dem der Traubenmost geerntet wurde. Allerdings ist auch ein weiteres Aufspriten möglich, sofern bei der Zugabe der Grenzwert von insgesamt 10 % reinen Alkohols nicht überschritten wird.

b) Die Zugabe von Erzeugnissen, die die Farbe der Weine verändern können, ist untersagt.

c) Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

2.

Anbauverfahren

1) Pflanzdichte

— Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2,5 m betragen. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,5 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Zeile.

Bei Reben in Vierecks- oder Quincunx-Anordnung verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 3 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Zeile. Der Abstand zwischen den Rebzeilen und der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile darf 1,7 m nicht überschreiten.

— Reben, die auf Terrassen angebaut werden, können in Abständen von maximal 2,5 m zwischen Böschungs- oder Mauerkante und erster Rebzeile der obersten Terrasse sowie zwischen dem Fuß der Böschung bzw. der Terrassenmauer und der ersten Rebzeile der untersten Terrasse angepflanzt sein.

2) Erziehungs- und Schnittregeln

a) Allgemeine Bestimmungen

— Die Reben werden im Gobelet- oder Fächerschnitt erzogen.

— Sie werden kurz geschnitten, sodass höchstens sieben Zapfen am Rebstock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens zwei Augen.

— Der Schnitt erfolgt bis spätestens 31. März. Die Dienststellen des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) können jedoch bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen, schwerwiegenden familiären Problemen oder bei verspäteter Wiederaufnahme der Pacht eine Ausnahme gewähren.

b) Besondere Bestimmung

Bei den Rebsorten Grenache blanc B, Grenache gris G und Grenache N ist ein Vorschnitt zulässig, bei dem jeder Zapfen mehr als zwei Augen tragen muss. Voraussetzung hierfür ist, dass die Reben spätestens am 31. März gemäß den allgemeinen Bestimmungen geschnitten werden.

3) Bewässerung

Eine Bewässerung ist untersagt.

4) Ernte

— Die Weine werden aus von Hand gelesenen Trauben gewonnen, wobei die Lese in mehreren Durchgängen erfolgt.

— Das Sortieren des Leseguts ist verpflichtend, wenn es bei Sichtkontrolle einen schlechten Gesundheitszustand oder einen unzureichenden Reifegrad aufweist. Die Sortierung wird vom Marktteilnehmer entweder auf der Parzelle oder im Weinkeller vorgenommen.

5.2. *Höchsterträge*

1.

40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, die Herstellung, die Bereitung und der Ausbau sowie das Abfüllen der Weine, die für die Angaben „blanc“ oder „rimage“ bestimmt sind, erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure und Port-Vendres.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsault 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

a) Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das südlichste Weinbaugebiet Frankreichs befindet sich zwischen „mar i mont“ („Meer und Berg“ auf Katalanisch) in sehr schroffer Landschaft an Steilhängen, an denen die Höhe von 917 m – am Pic de Sailfort – auf kurzer Distanz bis auf 0 m zum Meer hin abfällt.

Das geografische Gebiet erstreckt sich bis zum östlichen Ende des Albères-Massivs, wo die Pyrenäen abrupt ins Mittelmeer abfallen. Es erstreckt sich über vier Gemeinden in der Region des Departements Pyrénées-Orientales mit der Bezeichnung „Côte Vermeille“, die allesamt über Häfen verfügen: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère und Port-Vendres.

Um diese Häfen herum ist das Gebiet wie folgt begrenzt:

— im Osten vom Mittelmeer,

— im Süden durch die Bergkämme der Pyrenäen, die die Grenze zu Spanien bilden,

— im Norden durch den Bergfuß der Albères und die Roussillon-Ebene,

— im Westen durch die Gipfel der Pyrenäen.

Durch die Hebung der Pyrenäen ist eine sehr vielseitige Landschaft entstanden, mit einer Vielzahl von Höhlen, kleinen amphitheaterartigen Strukturen und Aussichtspunkten auf das Meer.

Das geologische Substrat ist homogen und besteht im Wesentlichen aus braunen Schieferbänken aus dem Kambrium. Dieses vertikal strukturierte, stark zerklüftete Felsgestein bietet arme Böden mit geringer Wasserrückhaltekapazität, die je nach topografischer Lage eine gewisse Varianz in der Tiefe aufweisen.

Die für die Traubenernte abgegrenzten Parzellen sind in Terrassenform in einer Höhe bis zu 400 m angelegt, und örtlich sehr begrenzt in den Talsohlen, die aus alluvialen steinigen Bändern mit filtrierender Wirkung der Flussläufe wie Baillaury, Cosprons, Douy oder Ravaner bestehen, die das geografische Gebiet entwässern.

Das geografische Gebiet ist einer sehr hohen jährlichen Sonneneinstrahlung von mehr als 2 600 Stunden ausgesetzt und das mediterrane Klima ist im Winter mild und im Sommer warm und trocken. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 15 °C, variiert jedoch je nach Höhenlage. Das Temperaturprofil zeichnet sich durch geringe Temperaturunterschiede im Jahresverlauf aus, weist jedoch häufig hohe tägliche Temperaturschwankungen auf.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von weniger als 650 mm variiert ebenfalls je nach Höhenlage. Die Niederschläge im Gebiet sind unregelmäßig und allzu häufig unwetterartig. Dabei wechseln sich im Frühjahr und im Herbst lange Trockenperioden mit kurzen heftigen Regengüssen ab. Letztere können zu Bodenerosion und Ausfurchungen führen, sodass an der Terrassierung kein Weg vorbeiführt.

Die größte klimatische Besonderheit ist jedoch der an fast 200 Tagen im Jahr wehende Wind:

— die „Tramontane“, ein häufig auftretender Nordwestwind (130 Tage pro Jahr), stürmisch und mit trocknender Wirkung. Er begünstigt eine Umgebung, die Pilzkrankheiten entgegenwirkt, ist jedoch häufig zerstörerisch, da er sich im Frühjahr mechanisch auf junge Rebstöcke auswirkt, und ist auch dafür verantwortlich, dass sich im Sommer Brände ausbreiten,

— der östliche/südöstliche Wind vom Meer her begünstigt die Zufuhr frischer und feuchter Seeluft, was die sommerliche Hitze abmildert.

In diesem Klima, das sich durch Extreme auszeichnet, prägt der Weinbau die Landschaft, zu der ferner auch spärliche Wälder aus Kork- oder Steineichen, Olivenbäume, mediterrane Sträucher und Heidepflanzen – nach regelmäßig auftretenden Bränden – gehören.

Diese Landschaft wurde in beharrlicher Arbeit von den Weinbauern gestaltet, die über Generationen hinweg die Nutzung der Steilhänge und Bergfüße optimiert haben und gleichzeitig eine schützende Pflanzendecke auf den Bergzügen erhalten konnten. Für den Bodenrückhalt und zur Entsteinung des Geländes errichteten sie unzählige Trockensteinmauern und schufen so die für diese Landschaft charakteristische Terrassierung.

b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Geschichtlich geht der Weinbau auf die Phönizier zurück, die etwa sieben Jahrhunderte vor Christus, vom Hafen Collioure ausgehend, damit beginnen.

Die geografischen und klimatischen Bedingungen machen bereits früh – ab dem Beginn des Mittelalters – eine Terrassierung notwendig. Diese Art des Weinbaus wird später von den Templern weiter gefestigt.

Der Weinhandel, der dank der Häfen floriert, wird 1207 von Jakob I. von Mallorca und später von den Königen Aragoniens gefördert, insbesondere fließen an die Weinbaugemeinden Einnahmen aus einer Steuer, die auf eingeführte Weine erhoben wird, damit die hohe Qualität der lokalen Erzeugung aufrechterhalten bleibt.

Nach der Annexion dieses Gebiets durch Frankreich im Jahr 1659 (Pyrenäenfriede) und zur Bekämpfung des Schmuggels im Zusammenhang mit der Einführung staatlicher Steuern machen sich die französischen Truppen im Jahr 1773 bereit einzugreifen. Der Intendant der Provinz von Roussillon findet jedoch einen Kompromiss: Er zahlt Prämien für die Anpflanzung von Reben, um die Schmuggler dazu zu bewegen, Winzer zu werden.

Die Tradition des Weinbaus schlägt jedoch insbesondere dank der „bail à complant“ oder „souche morte“ genannten Praxis tiefe Wurzeln. Diese Praxis, die aus einer Zeit vor dem 10. Jahrhundert stammt, gilt im Weinbaugebiet „Banyuls“ für mehr als 50 % der Parzellen weiterhin! Diese Besitzform hat es Menschen aus bescheidenen Verhältnissen ermöglicht, einige Rebflächen zu bewirtschaften, deren Rebstöcke zwar ihnen gehören, das Land jedoch nicht. Letzteres bleibt in der Hand der Grundbesitzer, die ihre Parzellen in Form eines Miteigentums teilen, unter der Voraussetzung, dass darauf stets lebende Rebstöcke stehen müssen.

Dies hat dazu geführt, dass tote Rebstöcke regelmäßig ersetzt werden. Dabei erfolgt vor Ort eine Veredlung mit den Edelreisen, die von den Erzeugern als besonders „interessant“ eingeschätzt werden. Darüber hinaus hat diese Praxis im Laufe der Generationen zu einer Rebsorten-Vielfalt innerhalb ein und derselben Parzelle geführt.

Ab 1830 beschleunigt sich die Entwicklung. Der Handel über den Hafen von Port-Vendres nimmt zu, die Eisenbahn wird bis nach Collioure und dann weiter bis nach Spanien gebaut, wo die Spurweite wechselt. Dies führt zu einer erheblichen Wirtschaftsaktivität im Bereich des Warenumschlags. Die Bevölkerung wächst, angelockt durch die Aktivität im Hafen und rund um den Warenumschlag, und wer kann, versucht, über den Weg der „bail à complant“ Zugang zu einem Stück Land für den Weinbau zu erhalten. Der Wein „Banyuls“ profitiert von diesem Aufschwung, der durch die Geschäftstätigkeit der Händler in der Region, aber auch eines Mannes der Kirche, des Abtes Rous, weiteren Auftrieb erhält.

Im Jahr 1885 verwüstet die hier spät eintreffende Reblauskrise einen Großteil des Weinbaugebiets. Dies verschärft die Schwierigkeiten, mit denen die Erzeuger im Wettbewerb mit gepantschten Weinen zu kämpfen haben.

Im 19. Jahrhundert ist der „Banyuls“ als stabiler trockener Weißwein mit hohem natürlichem Alkoholgehalt und ausgezeichneter Haltbarkeit bekannt, und dieses Ansehen reicht bis über den Atlantik. Mit dem Erlass der Gesetze Arago (1872) und Pams (1898), mit denen natürlichen Süßweinen ein besonderer steuerlicher Status zuerkannt wird, spezialisiert sich das Weinbaugebiet dann auf die Erzeugung natürlicher Süßweine.

Bereits 1902 schließen sich die Erzeuger zu Zwecken der Betrugsbekämpfung zu einem Verband zusammen, und am 18. September 1909 wird die Ursprungsbezeichnung „Banyuls“ für die Erzeugung natürlicher Süßweine rechtlich abgegrenzt.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Banyuls“ wird mit dem Dekret vom 6. August 1936 als eine der ersten kontrollierten französischen Ursprungsbezeichnungen anerkannt.

Die Jahreserzeugung beträgt im Durchschnitt etwa 20 000 Hektoliter, davon 75 % Rotweine, die von rund 30 Privatkellereien erzeugt werden, die ihre Erzeugnisse direkt vermarkten, und drei Kellereien, die als Genossenschaft organisiert sind, von denen die größte, die „Groupement Inter producteurs Collioure Banyuls“, 80 % der Erzeugungsmenge vinifiziert.

Bei den Weinen handelt es sich um natürliche Süßweine, die mittels Aufspriten – auch als Mutage bezeichnet – durch Zugabe von neutralem, aus der Weinrebe gewonnenem Alkohol mit einem Alkoholgehalt von mehr als 96 % vol bereitet werden. Dieser Gärstopp erfolgt während der Gärung, bei der Weinlese, als sogenannte „mutage sur grains“ oder auf dem Most, innerhalb einer Grenze von mindestens 5 % und höchstens 10 % der verarbeiteten Menge, berechnet in reinem Alkohol.

Bei Weinen, die nach dem Weinbereitungsverfahren für die Angabe „rimage“ erzeugt werden, erfolgt die Mutage zwingend „sur grains“.

Die Weine weisen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol, einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 21,5 % vol und einen Gehalt an gärfähigen Zuckern von mindestens 45 g/l auf.

Bei den Weinen handelt es sich vorrangig um reduktiv ausgebaute Weine, und zwar nach Weinbereitungsverfahren, die mit folgenden Angaben bezeichnet werden:

— „rimage“ („Wein des Jahres“ auf Katalanisch) für Rotweine aus der Rebsorte Grenache N mit einem Ausbau mindestens bis zum 1. Mai des auf das Erntejahr folgenden Jahres. Diese Weine werden vor dem 30. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres entweder von dem Marktteilnehmer, der die Traubenlese und die Weinbereitung übernimmt, oder durch die Winzergenossenschaft, deren Mitglieder die Traubenlese übernehmen, in Flaschen abgefüllt,

— „blanc“ für Weine aus weißen oder grauen Rebsorten, die nach demselben Weinbereitungsverfahren wie die Weine mit der Angabe „rimage“ erzeugt werden,

— „rosé“ für Weine, die spätestens am 31. Dezember des auf das Erntejahr folgenden Jahres in Flaschen abgefüllt werden.

Ferner gehören dazu Weine, die oxidativ nach Weinbereitungsverfahren ausgebaut werden, die mit folgenden Angaben bezeichnet werden:

— „ambré“ für Weine, die aus weißen oder grauen Rebsorten erzeugt werden,

— „traditionnel“ für Weine, die im Wesentlichen aus der Rebsorte Grenache N erzeugt werden.

Diese Weine werden mindestens bis zum 1. September des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Bei einem Ausbau der Weine über fünf Jahre oder länger können sie die Angabe „hors d'âge“ führen.

Für Weine, die nach den Weinbereitungsverfahren erzeugt werden, die mit den Angaben „ambré“, „rosé“, „rimage“ oder „traditionnel“ bezeichnet werden, ist in der Produktspezifikation die Farbintensität (OD 420 + OD 520) genau definiert, für Weine mit der Angabe „rosé“ auch die Tönung (OD 420/OD 520).

Der Ausbau spielt für die aromatische Komplexität der Weine eine entscheidende Rolle.

Ein Ausbau in reduktivem Milieu ist förderlich, um Folgendes zu konservieren:

— Aromen von frischen roten Früchten, Trauben, Kirsche und Kirschwasser bei Weinen mit der Angabe „rimage“,

— Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen, geprägt von milder Süße, bei Weinen mit der Angabe „blanc“,

— einen leichten, frischen und fruchtigen Geschmack bei Weinen mit der Angabe „rosé“.

Beim oxidativen Ausbau in Holzfässern verschiedener Größe (Fuder oder Demi-Muid) oder in Glasballonflaschen, die der Sonne ausgesetzt werden, in dem durch Extreme geprägten Klima des geografischen Gebiets:

— erhalten Weine mit der Bezeichnung „ambré“ mehr Länge und Schmelz, intensive Aromen von kandierten Früchten, Honigblumen, Wachs, Gewürzen oder Eisenkraut,

— entwickeln Weine mit der Angabe „traditionnel“, im Fall der Cuvées mit dem längsten Ausbau, Aromen von reifen kandierten Früchten, Pflaumenbrand, Honig und geröstetem Kaffee oder Kakao.

Je nach den Bedingungen des Ausbaus entwickeln sich komplexe Aromen, die bis zum „rancio“ reichen, ein Ton mit charakteristischen Aromen von Geröstetem, Trockenfrüchten und insbesondere Nüssen.

Die Weine der g. U. „Banyuls“ sind unabhängig davon, ob sie 5 Jahre, 10 Jahre oder 50 Jahre alt sind, komplexe Weine mit langem Abgang.

In einer ganz speziellen natürlichen Gebirgs- und Küstenumgebung hat sich der Mensch angepasst und die Landschaft gestaltet: An den Steilhängen werden (seit 2 000 Jahren) Weingärten bewirtschaftet – von der Küste bis auf 400 m Höhe.

In einem kontrastreichen, extremen Klima, auf wenig stabilen Böden mit geringer Filterwirkung, die sich aus groben Elementen zusammensetzen, haben Generationen von Winzern Terrassen angelegt, die der Bodenerosion entgegenwirken, aber auch im Rahmen der Brandbekämpfung eine Rolle spielen. So verlaufen entlang der Parzellen, die innerhalb des für die Traubenernte abgegrenzten Gebiets abgeteilt sind, aneinandergereiht über 5 000 km Trockensteinmauer. Diese Terrassen unterbrechen die steil abfallenden Hänge und machen es damit möglich, das agronomische Potenzial des Bodens zu erhalten, sie sind jedoch selten mit mechanischem Gerät bewirtschaftbar.

Um Geschwindigkeit und Kraft des ablaufenden Wassers zu bremsen, haben die Winzer ein System geschaffen, bei dem es in aus Stein gebaute Rinnen, lokal als „agouilles“ bezeichnet, gelenkt wird. Diese bilden ein charakteristisches, „pied de coq“ oder auf Katalanisch „peu de gall“ genanntes Netz. Im Laufe der Generationen hat der Mensch in den am besten geschützten Lagen ein Geflecht geometrischer Mosaike aus Weingärten angelegt, wobei Wald aus Stein- und Korkeichen die am steilsten abfallenden Schluchten säumt und die windreichsten Lagen abschirmt.

Mit dem Pachtsystem des „bail à complant“, einem kulturellen Erbe katalanischen Ursprungs, haben die Erzeuger das Weinbaugebiet und seine Vielfalt an Rebsorten – oft sogar innerhalb ein und derselben Parzelle – erhalten, was zeigt, wie gut sie in der Lage sind, sich an dieses schwierige Gebiet anzupassen.

In diesem rauen, sehr trockenen und wenig fruchtbaren Gebiet, das für die Erzeugung natürlicher Süßweine günstig ist, die einen Mindestzuckergehalt der Trauben von 252 g erfordern, hat sich die Sorte Grenache durchgesetzt. Darunter fallen die Rebsorte Grenache N, eine robuste Rebsorte, die Wasserstress und starken Winden widersteht, sowie die Rebsorten Grenache blanc B und Grenache gris G, die weniger anfällig für Verrieselung sind. Die weiteren traditionellen Rebsorten für die Erzeugung natürlicher Süßweine, Macabeu B, Torfat B (lokal als „malvoisie du Roussillon“ bezeichnet), Muscat à petits grains B und Muscat d'Alexandrie B (lokal als „muscat romain“ bezeichnet), sind auf den Rebparzellen häufig mit anderen gemischt vorhanden, wie der älteste Weingarten zeigt. Bei den übrigen Rebsorten handelt es sich nebenbei um die Rebsorten, die für die Bereitung der in demselben Gebiet erzeugten trockenen Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Collioure“ verwendet werden.

Diese traditionelle Mischung im Rebsortenbestand ermöglicht es den Erzeugern durch Sortierung und Lese von Hand, die beiden kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Banyuls“ und „Collioure“ – mit einem Ertrag von höchstens 30 Hektolitern pro Hektar im Fall der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Banyuls“ – auf ein und derselben Parzelle zu erzeugen. Die pro Hektar gemeldete Menge für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Collioure“ darf – mit einem Koeffizienten von 1,3 – nicht höher sein als die Differenz zwischen 40 Hektolitern und der für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Banyuls“ gemeldeten Menge. Der durchschnittliche Höchstertrag pro Stock ist ferner auf 1,5 kg begrenzt, wobei bei schlechtem Gesundheitszustand oder unzureichendem Reifegrad des Leseguts zwingend eine Sortierung erfolgen muss.

In diesen natürlichen Lagen sind die Winzer zu einer besonders sorgfältigen Bewirtschaftung der Pflanzungen gezwungen, unter anderem mit einem kurzen Rebschnitt – die Reben werden vorwiegend in Gobelet-Erziehung angebaut, einer gegenüber extremen klimatischen Bedingungen (ein zugleich sehr heißes und trockenes Klima, jedoch zeitweise auch eine hohe Feuchtigkeit, ein starker maritimer Einfluss und starke Winde) resistenten Erziehungsform, die dafür sorgt, dass die Rebstöcke eine lange Lebensdauer aufweisen – und durch die Praxis geringer Erträge. Letztere sind unerlässlich, um einen hohen natürlichen Zuckergehalt in den Trauben zu erzielen, der für die Erzeugung der natürlichen Süßweine benötigt wird.

Die Erzeuger, die sich der einzigartigen natürlichen Umgebung bewusst sind, pflegen dieses Erbe mit größter Sorgfalt. In der Produktspezifikation ist vorgeschrieben, dass die Vorkehrungen zur Lenkung abfließenden Wassers und die Elemente, die die Unversehrtheit und Nachhaltigkeit der Böden gewährleisten (Mauern, Terrassen usw.), gemäß den örtlichen Gepflogenheiten zu erhalten sind, und es sind nur solche Anlagen oder Arbeiten zulässig, die zu keiner wesentlichen Änderung dieser Elemente führen.

Indem die Winzer des Gebiets die Tradition der Handlese der Trauben fortführen, leisten sie einen Beitrag zur Erhaltung der Ursprünglichkeit und der Eigenschaften dieser in Terrassen angelegten Weingärten.

Die Erzeuger haben zum einen die Herausforderungen der Steilhänge aus Schiefergestein des geografischen Gebiets bewältigt und zum anderen für ein hohes Ansehen der Weine und deren Vermarktung gesorgt – eine Entwicklung, die mit den Seehäfen Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure und Port-Vendres zusammenhängt.

Seit 1850 hat sich der Bekanntheitsgrad der Weine mit der g. U. „Banyuls“ durch den Einsatz von Würdenträgern, Äbten, Ärzten, Apothekern und reichen Grundbesitzern, die von den Vorzügen und der hohen Qualität dieser vollmundigen Weine überzeugt waren und sind, stetig erhöht.

Ab 1920 haben die genossenschaftlich organisierten Kellereien in der Erzeugungs- und Vermarktungsdynamik eine wichtige Rolle gespielt. Der Wein der g. U. „Banyuls“ war fortan gern auf den besten Tischen gesehen, und Maurice SAILLAND CURNONSKY, erklärter Prinz der Gastronomie, sagte über diesen Wein, er besitze „die Üppigkeit und das Feuer der Sarazenen“.

In unserer Zeit gewinnen die Weine der g. U. „Banyuls“ durch den Zustrom von Touristen, die es in die außergewöhnliche, über dem Mittelmeer thronende, vom Menschen geformte Landschaft zieht, weiter an Bedeutung.

So werden die Weine mit der Angabe „blanc“ in dem abgegrenzten geografischen Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft abgefüllt. Dies geschieht entweder bei dem Marktteilnehmer, der die Traubelese und die Weinbereitung durchgeführt hat, oder durch die Winzergenossenschaft, deren Mitglieder die Traubenlese, jedoch nicht den Transport übernehmen. Die Erzeuger setzen sich das Ziel, die Qualität und Besonderheit eines Erzeugnisses mit jungem Charakter und damit auch das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu schützen. Eine besondere Kennzeichnungspflicht auf der Verpackung dieser Weine ist in der Produktspezifikation festgelegt.

Das Gleiche gilt für Weine mit der Angabe „rimage“, für die eine „mutage sur grains“ vorgeschrieben ist. Dieser Vorgang ist wertvoll, weil es damit gelingt, mit wenig Ausbau das Paradox frischer, aber vollmundiger Weine mit einem kraftvollen, aber doch feinen Tanningerüst – nach dem Vorbild dieses Gebiets zwischen Meer und Gebirge – herauszuarbeiten.

Die Erhaltung der Terrassen und die Langlebigkeit der Weinberge sind eng mit der sozialen Struktur des geografischen Gebiets und den vielfältigen Aktivitäten dort verknüpft. Die Aktivitäten im Zusammenhang mit der Nähe zum Meer (Fischerei, Arbeit im Hafen usw.) und mit der dortigen grenzüberschreitenden Eisenbahnlinie (Eisenbahnberufe) sowie das dort kulturell verwurzelte Weinbauerbe haben dazu beigetragen, dass dieses besondere Weinbaugebiet und dessen einzigartige Gestaltung einen Schutzstatus erhalten haben.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

a) Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung der für die Angaben „blanc“ oder „rimage“ infrage kommenden Weine gilt, umfasst die folgenden Gemeinden des Departements Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf den Weinausbau sowie in Bezug auf den Ausbau und die Abfüllung der für die Angaben „blanc“ oder „rimage“ infrage kommenden Weine gilt, umfasst die folgenden Gemeinden des Departements Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Die traditionelle Angabe „vin doux naturel“ ist auf dem Etikett anzugeben.

b) Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist zwingend durch die Angaben „ambré“, „blanc“, „rimage“, „rosé“ oder „traditionnel“ zu ergänzen. Diese Angaben müssen in der Kennzeichnung erscheinen. Sie sind auch in Anzeigen und Prospekten sowie auf entsprechenden Rechnungen zu vermerken.

c) In der Aufmachung von Weinen mit der Angabe „blanc“, „rimage“ oder „rosé“ ist zwingend auch der Jahrgang anzuführen.

d) Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann bei natürlichen Süßweinen, die die Angabe „ambré“ oder „traditionnel“ führen, durch die Angabe „hors d'âge“ ergänzt werden, vorausgesetzt die Weine erfüllen die für diese Angabe in der Produktspezifikation festgelegten Erzeugungsbedingungen.

e) Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann bei natürlichen Süßweinen, die die Angabe „ambré“ oder „traditionnel“ und gegebenenfalls die Angabe „hors d'âge“ führen, durch die Angabe „rancio“ ergänzt werden, vorausgesetzt die Weine erfüllen die für diese Angabe in der Produktspezifikation festgelegten Erzeugungsbedingungen.

f) Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den Unionsvorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schrift anzugeben, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens doppelt so groß ist wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

– Die Weine mit den Angaben „blanc“ und „rimage“ werden reduktiv ausgebaut.

Dieser Ausbau fördert bei Weinen mit der Angabe „blanc“ die Konservierung der zarten Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen sowie bei Weinen mit der Angabe „rimage“ die Konservierung der Aromen von frischen roten Früchten, Trauben, Kirschen und Kirschwasser. Der Ausbau erfolgt bis zum 1. Mai des auf das Erntejahr folgenden Jahres. Die Weine werden entweder von dem Marktteilnehmer, der die Traubenlese und die Weinbereitung durchführt, oder von der Winzergenossenschaft, deren Mitglieder die Traubenlese durchführen, in Flaschen abgefüllt; eine Verbringung erfolgt also nicht. Die Abfüllung erfolgt spätestens am 30. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

– Ziel der Erzeuger ist es zum einen, die wesentlichen Eigenschaften der Erzeugnisse besser zu erhalten, und zum anderen, die Qualität und Besonderheit der Erzeugnisse und damit auch das Ansehen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung durch Kontrollen im Erzeugungsgebiet – die besondere organoleptische Kenntnisse erfordern – zu garantieren und zu schützen.

Link zur Produktspezifikation

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