C/2024/6184

15.10.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/6184)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Teate kuupäev: 22.7.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Märget „rosé“ kandvate veinide värvuse intensiivsus**

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa („Viinamarjade töötlemine ning veini valmistamine, laagerdamine, villimine ja ladustamine“) punkti 1 alapunktis b „Analüüsistandardid“ on märget „rosé“ kanda tohtivate veinide värvuse intensiivsuse vahemik (DO 420 + DO 520), mis praegu on 0,40–0,70, muudetud vahemikuks 0,30–0,80, et tagada parem vastavus piirkonnas valmistatavatele toodetele. See kohandus ei muuda seost päritoluga.

Koonddokumendis muudetakse punkti „Veini(de) kirjeldus“.

2. **Märget „ambré“ ja „traditionnel“ kandvate veinide laagerdamisaega on vähendatud.**

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa („Viinamarjade töötlemine ning veini valmistamine, laagerdamine, villimine ja ladustamine“) punktis 2 („Sätted tooteliikide kaupa“) ja X osas („Seos geograafilise piirkonnaga“) on märget „ambré“ ja „traditionnel“ kandvate veinide laagerdamisaega vähendatud 30 kuult 24 kuule. See muudatus ei mõjuta toodete organoleptilisi omadusi. Muudatus võimaldab turustada veine turunõudluse kohaselt, säilitades samas kõnealuste märgetega veinide oksüdatiivsuse ja puuviljasuse.

Laagerdamisaja lühendamine on lisatud koonddokumendi rubriiki „Veinide kirjeldus“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“.

3. **Märget „blanc“ või „rimage“ kandvate veinide kohustusliku kolmekuulise pudelis laagerdumise aja tühistamine**

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa („Viinamarjade töötlemine ning veini valmistamine, laagerdamine, villimine ja ladustamine“) punktis 2 („Sätted tooteliikide kaupa“) ja X osas („Seos geograafilise piirkonnaga“) püütakse sellega, et on kaotatud kohustus lasta veinil pudelis laagerduda vähemalt kolm kuud, laiendada villimisvõimalust kauplejatele turgude arendamise eesmärgil.

Need muudatused on tehtud koonddokumendi punktides „Veinide kirjeldus“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused – pakendamine“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Märget „ambré“ või „traditionnel“ kandvate veinide tarbija jaoks turule viimise kuupäev**

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa („Viinamarjade töötlemine ning veini valmistamine, laagerdamine, villimine ja ladustamine“) punkti 5 alapunktis a „Sätted, mis käsitlevad toodete ringlust ja tarbija jaoks turule viimist“ ning X osas („Seos geograafilise piirkonnaga“) on märkega „ambré“ või „traditionnel“ veinide tarbija jaoks turule viimise kuupäev toodud seega kuus kuud ettepoole, sest laagerdamisaega on samavõrra vähendatud. Veinid viiakse tarbija jaoks turule alates saagikoristusaastale järgneva teise aasta 1. septembrist.

See täpsustus on tehtud koonddokumendi punktis „Veinide kirjeldus“.

5. **Veini tunnustatud ladustajate vahel liikumise kuupäev**

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa („Viinamarjade töötlemine ning veini valmistamine, laagerdamine, villimine ja ladustamine“) punkti 5 alapunktis b „Sätted, mis käsitlevad toodete ringlust ja tarbija jaoks turuleviimist“ on kaotatud kuupäevad, millega määratakse kindlaks ajavahemik, mil veinid ei tohi kauplejate ja turustajate vahel ringelda enne nende tarbimisse lubamist. See muudatus võimaldab veinide ringluse kõigi ettevõtjate vahel enne veinide tarbimisse lubamist ja kõrvaldab igasuguse turustajate vahelise ebaausa konkurentsi ohu.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Banyuls

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

3. Likööorvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

LÜHIKIRJELDUS

a) Veinid on kangendatud magusad veinid.

b) Veinid, mis on mõeldud turustamiseks või on villimise etapis, vastavad järgmistele analüütilistele standarditele: – tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: vähemalt 15 %; – üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: vähemalt 21,5 %; – fermenteeritava suhkru (glükoos, fruktoos) sisaldus: vähemalt 45 g/l; – värvuse intensiivsus (DO 420 + DO 520): märkega „ambré“ veinide puhul kuni 2,50; märkega „rosé“ veinide puhul vähemalt 0,30 ja kuni 0,80; märkega „traditionnel“ veinide puhul vähemalt 2,80; märkega „rimage“ veinide puhul vähemalt 4; – värvus (DO 420/DO 520): märkega „rosé“ veinide puhul kuni 1,2.

c) Lenduvate hapete sisalduse, üldhappesuse ja vääveldioksiidi üldsisalduse näitajad on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Kaitstud päritolunimetusega veinid hõlmavad redutseerivas keskkonnas laagerdatud veine, mis vastavalt tootmismeetodile kannavad järgmisi märkeid:

— „rimage“ (katalaani keeles „aastakäiguvein“): sordist „Grenache N“ valmistatud punased veinid, mida laagerdatakse vähemalt saagikoristusele järgneva aasta 1. maini;

— „blanc“: heledatest või nn hallidest viinamarjasortidest valmistatud veinid, mille laagerdamisnõuded on samad, mis märkega „rimage“ veinide puhul;

— „rosé“: veinid, mis villitakse hiljemalt saagikoristusaastale järgneva aasta 31. detsembril.

Samuti on hõlmatud oksüdatiivses keskkonnas laagerdatud veinid, mis vastavalt tootmismeetodile kannavad järgmisi märkeid:

— „ambré“: valgetest või hallidest sortidest valmistatud veinid;

— „traditionnel“: peamiselt sordist „Grenache N“ valmistatud veinid.

Veinid peavad laagerduma vähemalt saagikoristusaastale järgneva teise aasta 1. septembrini. Veinide mitmekülgse maitse- ja lõhnabuketi kujunemisel on oluline roll laagerdamisel. Redutseerivas keskkonnas laagerdamine parandab säilivust:

— veinid märkega „rimage“ omandavad värskete punaste puuviljade, viinamarjade, kirsside ja kirsiviina aroomi;

— veinid märkega „blanc“ omandavad valgete lillede, tsitrusviljade ja vürtside maheda aroomi;

— veinid märkega „rosé“ omandavad kerge, värske ja puuviljase aroomi.

Oksüdatiivses keskkonnas laagerdamine toimub puit- (suured või väikesed vaadid) või klaasmahutis, mis on asetatud päikese kätte ja jäetud geograafilise piirkonna äärmuslike kliimatingimuste meelevalda:

— veinid märkega „ambré“ omandavad pikemalt püsiva ja tasakaalustatud ning suhkrustatud puuviljade, meetaimede, vaha, vürtside või raudürdi intensiivse aroomi;

— veinid märkega „traditionnel“ omandavad küpsete suhkrustatud puuviljade, ploomiviina, mee ja röstitud kohvi või kakao aroomi (pikemalt laagerdunud kuvee puhul). Sõltuvalt laagerdamistingimustest võivad veinid omandada vaheldusrikka aroomi ja jõuda märke „rancio“ tasemele, mida iseloomustab röstimise ja kuivatatud puuviljade, eelõige Kreeka pähklite aroom.

Olenemata sellest, kas tegemist on 5-, 10- või 50-aastaste veinidega, on veinid „Banyuls“ rikkalikud ja pikalt püsiva maitsega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1.

Veinivalmistuse eritavad

a) Veinid saadakse virde käärimise peatamisega käärimise ajal. Virde käärimise peatamiseks lisatakse vähemalt 96-mahuprotsendilist neutraalset veinialkoholi koguses, mis puhta alkoholina peab moodustama minimaalselt 5 % ja maksimaalselt 10 % kasutatava virde mahust. Virde käärimise peatamine toimub enne virde kogumise aasta 31. detsembrit. Virde käärimise peatamise lisaaineid võib lisada kokku 10 % puhta alkoholi lisamise ulatuses.

b) Keelatud on lisada tooteid, mis võivad muuta veinide värvust.

c) Lisaks eespool esitatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul kinni pidada liidu tasandi ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustiku (code rural et de la pêche maritime) sätetest.

2.

Viljelustavad

1) Istutustihedus

— Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 puud hektari kohta. Viinapuude ridade maksimaalne vahekaugus on 2,50 meetrit. Iga puu kasvuala maksimaalne pindala on 2,50 ruutmeetrit. Pindala saamiseks korrutatakse ridade vahekaugus sama rea viinapuude vahekaugusega.

Ruudukujuliselt või vahelduvalt istutatud viinapuude puhul on iga viinapuu maksimaalne kasvuala kolm ruutmeetrit. Pindala saamiseks korrutatakse ridade vahekaugus sama rea viinapuude vahekaugusega. Viinapuude ridade vahekaugus ja samas reas olevate viinapuude vahekaugus võib olla kuni 1,70 meetrit.

— Terrassidele istutatud viinapuude korral võib vahemaa künkaharja ja ülemise terrassi esimese rea vahel olla kuni 2,50 meetrit, niisamuti ka künkajalami või müüri ja alumise terrassi esimese rea vahel.

2) Viljelemise ja viinapuude lõikamise nõuded

a) Üldsätted

— Viinapuud lõigatakse karika- või lehvikukujuliseks.

— Viinapuud lõigatakse lühikeseks, jäetakse kuni seitse võrset tüve kohta. Igal võrsel on kuni 2 punga.

— Lõikamine toimub hiljemalt 31. märtsil. Keeruliste ilmastikutingimuste, tõsiste perekondlike probleemide või hilise rendilevõtmise korral võib riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut (Institut national de l'origine et de la qualité) sellest nõudest siiski erandi teha.

b) Erisätted

Sortide „Grenache blanc B", „Grenache gris G" ja „Grenache N" puhul võib teha eellõikamise nii, et võrsele jäetakse rohkem kui kaks punga, tingimusel et hiljemalt 31. märtsil lõigatakse viinapuid vastavalt üldsätetele.

3) Niisutamine

Niisutamine on keelatud.

4) Saagikoristus

— Veine valmistatakse üksnes viinamarjadest, mis on koristatud käsitsi üksteisele järgnevate sortimistega.

— Saagi sortimine on kohustuslik, kui visuaalselt on marjad halvas seisundis või liiga toored. Ettevõtja sordib viinamarjad istanduses või veinikeldris.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1.

40 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Märget „blanc“ või „rimage“ kanda tohtivate veinide jaoks viinamarjade korjamine ja töötlemine ning selliste veinide valmistamine, laagerdamine ja villimine, toimub Pyrénées-Orientales'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumil: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure ja Port-Vendres.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

a) Seose looduslike tegurite kirjeldus

Prantsusmaa kõige lõunapoolsemad viinamarjaistandused asuvad mere ja mägede (katalaani keeles „mar i mont“) vahel väga liigendatud ja järskude nõlvadega alal, kus kõrgus muutub kiiresti, ulatudes 917 meetrini Sailforti tipus ja langedes mere ääres nulli.

Geograafiline piirkond ulatub Albèresi mäestiku idaossa, kus Püreneed sukelduvad järsult Vahemerre. Piirkond, mida kutsutakse ka Côte Vermeille, hõlmab Pyrénées-Orientales'i departemangus nelja kommuuni, mis on ühtaegu sadamalinnad: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère ja Port-Vendres.

Nende sadamate ümber on piirkonna piiriks:

— idas Vahemeri;

— lõunas Püreneede mäeharjad Prantsusmaa ja Hispaania piiril;

— põhjas Albèresi eelmäestik ja Roussilloni tasandik;

— läänes Püreneede tipud.

Püreneede kerkimine on loonud väga kaljuse maastiku, kus on palju kitsaid nõgusid, väikeseid ringjate nõlvadega orge ja mere kohal kõrguvaid terrasse.

Geoloogiline aluskiht on homogeenne ja koosneb peamiselt kambriumi ajastu pruunist kiltkivist. Vertikaalse kihistusega ja pragunenud kaljurüngastest tekkinud mullad on vähese veesäilitusvõimega, olenevalt topograafilisest olukorrast on mullakiht õhem või tüsedam.

Viinamarjade korjamiseks piiritletud maatükid asuvad kuni 400 meetri kõrgusele ulatuvatel terrassidel ning harva ka orgude põhjas, kus veeriserohketes sängides kulgevad mägijõed – Baillaury, Cosprons, Douy või Ravaner – piirkonnast vett välja viivad.

Geograafilises piirkonnas on palju päikesest (rohkem kui 2 600 tundi aastas) ja vahemereline kliima, mis on talvel pehme ning suvel soe ja kuiv. Aasta keskmine temperatuur on 15 °C, kuid sõltub suuresti kõrgusest. Temperatuurirežiimile on iseloomulik temperatuuri vähene kõikumine aasta lõikes, kuid sageli suur erinevus öise ja päevase temperatuuri vahel.

Aasta keskmine sademete hulk, mis jääb alla 650 mm, varieerub olenevalt kõrgusgradiendist. Sademed on sageli tormilised ja ebakorrapärased, suvel on pikki põuaperioode ning kevadel ja sügisel esineb lühiajaliselt intensiivseid sadusid. Need võivad põhjustada mullaerosiooni ja lihkeid, mis on sundinud rajama terrasse.

Kliima eripära on siiski tuul, mis puhub ligi 200 päeva aastas:

— domineerivaks on tugev ja kuivatav loodetuul *tramontane*, mis puhub 130 päeva aastas. See on kasulik seenhaiguste tõrjumisel, kuid kevadel lõhub tugev tuul sageli noori viinapuuvääte. Lisaks soodustab see tuul suvel tulekahjude levikut;

— meretuul, mis puhub idast/kagust, toob jahedust ja niiskust ning mahendab suvekuumust.

Sellises äärmuslikus kliimas on viinamarjaistandused oluline maastikukomponent, need vahelduvad kitsaste metsaribadega, kus kasvavad korgi- ja harilikud tammed, oliivisaludega, vahemere madala põõsastikuga ning korduvate tulekahjude tagajärjel tekkinud nõmmedega.

Põllumajandustootjad on seda maastikku järjekindlalt kujundanud ning suutnud põlvkondade jooksul hõivata nõlvu ja mäejalameid parimal viisil, nii et säilis maastikku kaitsev taimkate. Kivide eemaldamiseks mullast ja mullastiku kaitsmiseks ehitasid nad arvukaid kivipiirdeid, luues sellega maastikule iseloomulikud terrassid.

b) Seost väljendavate inimtegurite kirjeldus

Viinapuude kasvatamine on seotud foiniiklastega, kes umbes seitse sajandit eKr istutasid viinapuud Collioure'i sadama ümbrusesse.

Geograafiliste ja kliimatingimuste tõttu sai juba keskaja alguses selgeks vajadus rajada istanduste jaoks terrasse, seda tegevust toetas ka templiordu.

Sadamate toel arenevale veinikaubandusele avaldas 1207. aastal toetust Aragóni kuningas Jacques I. Selleks et säilitada kohaliku tootmise kvaliteeti jagasid Aragóni kuningad viinamarjapiirkondadele toetust, mida saadi veinide impordimaksust.

Pärast territooriumi annekteerimist Prantsusmaa poolt 1659. aastal (Püreneede leping) pidi Prantsuse sõjavägi 1773. aastal sekkuma võitlusesse salakaubaveoga, millega püüti riigi kehtestatud maksudest hoiduda. Roussilloni provintsi intendant leidis siiski kompromissi – ta toetas viinapuude istutamist, et salakaubavedajatest saaksid viinamarjakasvatajad.

Viinamarjakasvatuse traditsioon on aga sügavalt juurdunud eelkõige tänu mitmesugustele rendivormidele nagu *bail à complant* või *bail à souche morte*. See tava, mis sai alguse enne esimese aastatuhande täitumist, toimib nimetusega „Banyuls" hõlmatud veini tootvates viinamarjaistandustes tänini üle 50 % maatükkide puhul! Selline omandiõigus on võimaldanud tagasihoidlikuma sissetulekuga inimestel kasutada mõnd viinamarjaistanduse maatükki, kus neile kuuluvad küll viinapuud, kuid mitte istandusealune maa. Maa kuulub maaomanikele, kes annavad oma maatüki kaasomandisse, kusjuures viinapuud peavad alati olema elus.

See on soodustanud vanade viinapuude korrapärast noorendamist pookides vanadele tüvedele sorte, mida tootjad on pidanud kõige tulusamaks. Lisaks on selline tava toonud põlvkondade jooksul kaasa viinamarjasortide mitmekesisuse konkreetsel maatükil.

Alates 1830. aastast on areng olnud väga kiire. Kaubavahetus Port-Vendresi sadamaga tihenes ning Collioure'i jõudis raudtee, mida pikendati seejärel Hispaaniasse, kus rööpmevahe oli erinev. Sellega kaasnes käideldava kauba mahu märkimisväärne kasv. Samuti suurenes elanike arv, sadamad ja kaupade käitlemine meelitasid inimesi ligi ning kõik otsisid võimalust võtta rendile mõni istandusega maatükk. Sellest buumist oli veinile „Banyuls“ palju kasu, eelkõige tänu piirkonna veinikaupmeestele ning abee Rous'le.

1885. aastal hävitas viinapuutäi kriis suure osa viinamarjaistandustest ja võltsveinide tõttu suurenes konkurentsisurve.

XIX sajandil põhines toote „Banyuls“ maine kuivadel valgetel veinidel, millel oli suur ja stabiilne naturaalne alkoholisisaldus ja suurepärane säilivus ning mis olid tuntud ka teisel pool Atlandi ookeani. Pärast seda kui võeti vastu Arago (1872) ja Pamsi (1898) seadused, millega kehtestati kangendatud magusatele veinidele maksuerisus, spetsialiseerusid viinamarjakasvatajad selliste veinide tootmisele.

Selleks et võidelda pettuste vastu, moodustasid tootjad 1902. aastal ühise organisatsiooni, ning 18. septembril 1909 hakati kangendatud magusaid veine päritolunimetusega „Banyuls“ ametlikult tunnustama.

Kontrollitud päritolunimetust „Banyuls“ hakati tunnustama 6. augusti 1936. aasta dekreediga ning see oli üks esimestest Prantsuse kontrollitud päritolunimetustest.

Aasta keskmine toodang on ligikaudu 20 000 hektoliitrit, millest 75 % moodustavad punased veinid, mida toodavad umbes 30 veinitootjat, kes turustavad oma tooteid otse, ning kolm veiniühistut, millest kõige suurem Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls valmistab 80 % toodangust.

Veinid on kangendatud magusad veinid, mille valmistamisel lisatakse veinile vähemalt 96-mahuprotsendilist neutraalset veinialkoholi. Seda lisatakse ajal, mil virre fermenteerub purustatud viinamarjadel (*mutage sur grains*), või puhtale virdele ning koguses, mis puhta alkoholina moodustab minimaalselt 5 % ja maksimaalselt 10 % kasutatava virde mahust.

Veine märkega „rimage“ toodetakse ainult meetodil *mutage sur grains*.

Veinide tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti, üldalkoholisisaldus vähemalt 21,5 mahuprotsenti ja fermenteeritavate suhkrute sisaldus vähemalt 45 grammi liitri kohta.

Kaitstud päritolunimetusega veinid hõlmavad redutseerivas keskkonnas laagerdatud veine, mis vastavalt tootmismeetodile kannavad järgmisi märkeid:

— „rimage“ (katalaani keeles „aastakäiguvein“): sordist „Grenache N“ valmistatud punased veinid, mida laagerdatakse vähemalt saagikoristusele järgneva aasta 1. maini; Villimine peab toimuma hiljemalt saagikoristusaastale järgneva teise aasta 30. juuniks ettevõttes, kus viinamarjad on korjatud ja vein on valmistatud, või veinivalmistamisühistus, mille liikmed on viinamarjad korjanud;

— „blanc“: heledatest või nn hallidest viinamarjasortidest valmistatud veinid, mille laagerdamisnõuded on samad, mis märkega „rimage“ veinide puhul;

— „rosé“: veinid, mis villitakse pudelisse hiljemalt saagikoristusaastale järgneva aasta 31. detsembril.

Samuti on hõlmatud oksüdatiivses keskkonnas laagerdatud veinid, mis vastavalt tootmismeetodile kannavad järgmisi märkeid:

— „ambré“: valgetest või hallidest sortidest valmistatud veinid;

— „traditionnel“: peamiselt sordist „Grenache N“ valmistatud veinid.

Veinid peavad laagerduma vähemalt saagikoristusaastale järgneva teise aasta 1. septembrini.

Kui neid laagerdatakse vähemalt viis aastat, saavad need märke „hors d'âge“ (ülelaagerdunud).

Veinidel märkega „ambré“, „rosé“, „rimage“ või „traditionnel“ on tootespetsifikaadis täpselt kindlaks määratud värvuse modifitseeritud intensiivsus (DO 420 + DO 520) ning veinil märkega „rosé“ ka varjund (DO 420/DO 520).

Veinide mitmekülgse maitse- ja lõhnabuketi kujunemisel on oluline roll laagerdamisel.

Redutseerivas keskkonnas laagerdamine parandab säilivust:

— veinid märkega „rimage“ omandavad värskete punaste puuviljade, viinamarjade, kirsside ja kirsiviina aroomi;

— veinid märkega „blanc“ omandavad valgete lillede, tsitrusviljade ja vürtside maheda aroomi;

— veinid märkega „rosé“ omandavad kerge, värske ja puuviljase aroomi.

Oksüdatiivses keskkonnas laagerdamine toimub puit- (suured või väikesed vaadid) või klaasmahutis, mis on asetatud päikese kätte ja jäetud geograafilise piirkonna äärmuslike kliimatingimuste meelevalda:

— veinid märkega „ambré“ omandavad pikemalt püsiva ja tasakaalustatud ning suhkrustatud puuviljade, meetaimede, vaha, vürtside või raudürdi intensiivse aroomi;

— veinid märkega „traditionnel“ omandavad küpsete suhkrustatud puuviljade, ploomiviina, mee ja röstitud kohvi või kakao aroomi (pikemalt laagerdunud kuvee puhul).

Sõltuvalt laagerdamistingimustest võivad veinid omandada vaheldusrikka aroomi ja jõuda märke „rancio“ tasemele, mida iseloomustab röstimise ja kuivatatud puuviljade, eelõige Kreeka pähklite aroom.

Olenemata sellest, kas tegemist on 5-, 10- või 50-aastaste veinidega, on veinid „Banyuls“ rikkalikud ja pikalt püsiva aroomiga.

Inimesed on selle väga eripärase looduskeskkonnaga mägede ja mere vahel kohanenud ning kujundanud 2 000 aasta jooksul siinset maastikku, et rajada viinamarjaistandusi järskudele nõlvadele merepinnast kuni 400 meetri kõrguseni.

Kontraste ja ekstreemsusi pakkuvas kliimas ning jämedast klibust koosnevatel ebastabiilsetel ja hästi vett läbi laskvatel muldadel on põlvkondade jooksul rajatud terrasse, et võidelda mullaerosiooni ja tulekahjude vastu. Viinamarjade korjamiseks määratletud maatükkidel on rohkem kui 5 000 kilomeetri jagu kividest laotud tugimüüre. Need nõlva toestavad terrassid tagavad mulla põllumajandusliku kasutuse, kuid ei võimalda istandusi mehhaniseerida.

Vee äravoolu kiiruse ja tugevuse vähendamiseks on viinamarjakasvatajad rajanud kividega vooderdatud kanalite (*agouille*) süsteemi, mis moodustavad kuke jalgu (*peu de gall*) meenutavaid võrgustikke. Põlvkondade jooksul on inimesed rajanud rohkem kaitstud maatükkidele omavahel põimunud viinapuude geomeetrilise mosaiigi, jättes tammedele ja korgitammedele järsemad ja rohkem tuultele avatud nõlvad.

Piirkonnas levinud rendivorm (*bail à complant*) on Kataloonia ajalooline kultuuripärand, mis on tootjatel võimaldanud säilitada viinamarjaistandused ja viinamarjasortide mitmekesisuse, sageli samal maatükil, mis näitab nende võimet kohaneda selle keerulise piirkonnaga.

Selles karmis, väga kuivas ja väheviljakas piirkonnas, mis sobib selliste kangendatud magusate veinide tootmiseks, mille puhul peab viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus olema 252 grammi, kasvatatakse kõige rohkem viinamarjasorti „Grenache“, millest aretatud vastupidav „Grenache N“ tuleb toime põua ja tugevate tuultega ning sortidel „Grenache White B“ ja „Grenache Gris G“ esineb vähem viljaalgete pudenemist. Kasvatatakse ka muid kangendatud magusate veinide valmistamiseks kasutatavaid traditsioonilisi sorte, nagu „Macabeu B“, „Tourbat B“ (kohaliku nimega „Malvoisie du Roussillon“), „Muscat à petits grains B“, „Muscat d'Alexandrie B“ (kohaliku nimega „Muscat romain“) ning vanimates viinamarjaistandustes on erinevad sordid istutatud sageli samale maatükile. Muid teiseseid sorte kasvatatakse samal territooriumil toodetavate kontrollitud päritolunimetust „Collioure“ kandvate kuivade veinide valmistamiseks.

Traditsiooniline mitme viinamarjasordi istutamine samale maatükile võimaldab tootjatel käsitsi sortimise ja koristamise teel toota samal maatükil kahe kontrollitud päritolunimetusega („Banyuls“ ja „Collioure“) veine, kusjuures kontrollitud päritolunimetust „Banyuls“ kandvate veinide saagikus on kuni 30 hektoliitrit hektari kohta. Kontrollitud päritolunimetust „Collioure“ kandvate veinide deklareeritud kogus hektari kohta ei tohi olla suurem kui neljakümne hektoliitri ja kontrollitud päritolunimetust „Banyuls“ kandvate veinide deklareeritud koguse vahe korrutatuna koefitsiendiga 1,3. Maksimaalne keskmine koormus taime kohta on samuti piiratud 1,50 kg-ga, kusjuures sortimine on kohustuslik, kui marjad on halvas seisundis või liiga toored.

Looduskeskkond nõuab, et viinamarjakasvataja majandaks taime rangelt, lõigates selle lühikeseks peamiselt lehvikukujuliselt kasvatatavate viinapuude puhul, tänu millele peavad need vastu äärmuslikes ilmastikutingimustes (kuum ja kuiv kliima, väga suure õhuniiskusega perioodid, tugev mereline mõju, tormituuled) ja annavad saaki pika aja jooksul, hoides saagikuse madalal, mida on tarvis suure naturaalse viinamarjasuhkru sisalduse saavutamiseks, mis on kangendatud magusate veinide valmistamisel vajalik.

Tootjad, kes mõistavad looduskeskkonna erakordsust, hoiavad seda pärandit hoolikalt. Tootespetsifikaadi kohaselt on nõutud, et vee äravoolu süsteeme ning mulla terviklikkust ja püsivust tagavaid elemente (müürid, terrassid jne) tuleb hooldada vastavalt kasutusotstarbele ning lubatud on ainult sellised korrastamised või parandamised, mis neid elemente oluliselt ei muuda.

Kasutades jätkuvalt viinamarjade traditsioonilise käsitsi koristamise meetodit, kaitsevad veinitootjad ka selle terrassidel asuva viinamarjakasvatusala eripära ja iseloomulikke omadusi.

Tootjad on ühelt poolt taltsutanud geograafilise piirkonna järsud nõlvad ning teiselt poolt taganud veinide maine ja nendega kauplemise läbi Banyuls-sur-Mer'i, Cerbères'i, Collioure'i ja Port-Vendres' meresadamate.

Alates 1850. aastast kujundasid nimetust „Banyuls" kandvate veinide mainet ülikud, kloostriülemad, arstid, proviisorid ja jõukad kodanikud, kes olid veendunud nende külluslike veinide eelistes ja kvaliteedis.

Alates 1920. aastast on tootmise ja turustamise dünaamika kujundamisel oluline roll veiniühistutel. Nimetust „Banyuls" kandev vein jõudis seejärel kõige väärikamate klientide lauale ning parimaks gastronoomiks peetud Maurice Sailland Curnonsky ütles, et veinis on tunda lõunamaist ümarust ja soojust.

Tänapäeval on nimetust „Banyuls" kandvate veinide maine kasvanud tänu turistidele, keda meelitab ligi Vahemere-äärne erakordne maastik, mis rajaneb viinamarjakasvatajate tööle.

Märget „blanc" kandvad naturaalsed magusad veinid villib eelneva transportimiseta pudelisse määratletud geograafilises piirkonnas või selle vahetus läheduses kas veini valmistanud ettevõtja või veinivalmistamisühistu, mille liikmed on viinamarjad korjanud; seega veini ei transpordita. Tootjate eesmärk on kaitsta paremini sellise toote kvaliteeti ja eripära, mis soosib noore veini omadusi, ja seega kontrollitud päritolunimetuse mainet. Tootespetsifikaadis on sätestatud kõnealuste veinide villimist puudutav deklareerimiskohustus.

Sama kehtib märkega „rimage" veinide kohta, mille puhul peab virre fermenteeruma purustatud viinamarjadel (*mutage sur grains*); meetod võimaldab luua vähese laagerdamisega ühtaegu värskeid ja rikkalikke veine, millel on peen tanniinisus, tõstes esile selle mere ja mägede vahelise piirkonna eripära.

Terrasside säilitamine ja viinamarjaistanduste püsimine on tihedalt seotud geograafilise piirkonna sotsiaalse struktuuri ja paljude majandustegevustega. Mere lähedusega seotud elukutsed (meremehed, kalurid, sadamatöötajad jne), piiriülese raudteeliini olemasolu (raudteetöötajad) ja kultuuriline seotus viinamarjakasvatuspärandiga on loonud soodsa pinnase, et kaitsta neid eripäraseid viinamarjaistandusi ja nende ainulaadset arhitektuuri.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

a. Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit viinamarjade pressimise ning veinide valmistamise ja laagerdamise osas ning märget „blanc" või „rimage" kanda tohtivate veinide jaoks viinamarjade pressimise, sellise veini valmistamise, laagerdamise ja villimise osas, hõlmab Pyrénées-Orientales'i departemangu järgmiste kommuunide territooriume: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b. Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit veinide laagerdamise osas ning märget „blanc“ või „rimage“ kanda tohtivate veinide laagerdamise ja villimise osas, hõlmab Pyrénées-Orientales'i departemangu järgmiste kommuunide territooriume: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

a. Märgistusele kantakse traditsiooniline märge „vin doux naturel“.

b. Kontrollitud päritolunimetusele tuleb kindlasti lisada märge „ambré“, „blanc“, „rimage“, „rosé“ või „traditionnel“. Nende märgete esitamine märgistusel on kohustuslik. Need märked esitatakse ka reklaamides, reklaamprospektides ja arvetel.

c. Veinidele märgetega „blanc“, „rimage“ ja „rosé“ on kohustuslik märkida aastakäik.

d. Märget „ambré“ või „traditionnel“ kandvate kangendatud magusate veinide puhul, võib kontrollitud päritolunimetusele lisada märke „hors d'âge“, kui vein vastab tootespetsifikaadis selle märke jaoks sätestatud valmistamistingimustele.

e. Märget „ambré“ või „traditionnel“ kandvate kangendatud magusate veinide puhul, mis võivad kanda märget „hors d'âge“, kuid ei pruugi, võib kontrollitud päritolunimetusele lisada märke „rancio“, kui vein vastab tootespetsifikaadis selle märke jaoks sätestatud valmistamistingimustele.

f. Kõik vabatahtlikud märked, mille kasutamist võivad liidu sätete alusel reguleerida liikmesriigid, kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt ega laiuselt) üle kahe korra suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

– Veine märkega „blanc“ ja „rimage“ laagerdatakse redutseerivas keskkonnas.

See võimaldab säilitada märkega „blanc“ veinide puhul valgete lillede, tsitrusviljade ja vürtside maheda aroomi ning nimetusega „rimage“ veinide puhul värskete punaste puuviljade, viinamarjade, kirsside ja kirsiviina aroomi. Veini laagerdatakse saagikoristusaastale järgneva aasta 1. maini. Eelneva transportimiseta villib veini pudelisse viinamarjad korjanud ja veini valmistanud ettevõtja või veinivalmistamisühistu, mille liikmed on viinamarjad korjanud. Villimine peab toimuma hiljemalt saagikoristusaastale järgneva teise aasta 30. juuniks.

Tootjate eesmärk on esiteks kaitsta paremini nende toodete põhiomadusi, ning teiseks võtta tootmispiirkonnas kontrollimeetmeid, mis hõlmavad organoleptiliste omaduste hindamise oskust ja mille eesmärk on säilitada toote kvaliteet ja eripära ning seeläbi ka kontrollitud päritolunimetusega toote kõrge maine.

Link tootespetsifikaadile

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