C/2024/6184

2024 10 15

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/6184)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Pranešimo data: 2024 7 22

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Nuoroda „rosé“ žymimų vynų spalvos sodrumas

Specifikacijos I skyriaus IX dalies „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, laikymas“ 1 punkto b papunktyje „Analitinės savybės“ vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „rosé“, spalvos sodrumo intervalas (DO 420 + DO 520), kuris šiuo metu yra 0,40–0,70, išplečiamas iki 0,30–0,80, kad būtų geriau pritaikytas vietovėje gaminamiems produktams. Dėl šio pritaikymo ryšys su kilme nesikeičia.

Iš dalies keičiama bendrojo dokumento dalis „Vyno (-ų) aprašymas“.

2. Trumpesnis nuorodomis „ambré“ ir „traditionnel“ žymimų vynų brandinimo laikotarpis

Specifikacijos I skyriaus IX dalies „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, laikymas“ 2 punkte „Nuostatos pagal produkto rūšį“, taip pat X dalyje „Ryšys su geografine vietove“ nuorodomis „ambré“ ir „traditionnel“ žymimų vynų brandinimo laikotarpis sutrumpinamas nuo 30 iki 24 mėnesių. Dėl šio pritaikymo produktų juslinės savybės nesikeičia. Tai leidžia pritaikyti vynų pardavimą prie rinkos paklausos, kartu išsaugant šiomis nuorodomis žymimų vynų oksidacines ir vaisines savybes.

Šis brandinimo laikotarpio sutrumpinimas įtrauktas į bendrojo dokumento dalis „Vynų aprašymas“ ir „Ryšys su geografine vietove“.

3. Prievolės bent tris mėnesius brandinti į butelius išpilstytus vynus, žymimus nuoroda „blanc“ arba „rimage“, panaikinimas

Specifikacijos I skyriaus IX dalies „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, laikymas“ 2 punkte „Nuostatos pagal produkto rūšį“ ir X dalyje „Ryšys su geografine vietove“ išbraukus reikalavimą brandinti vyną buteliuose ne trumpiau kaip 3 mėnesius, siekiama išplėsti išpilstymo galimybę prekiaujant vynais, kad būtų plėtojamos rinkos.

Šie pakeitimai įtraukti į bendrojo dokumento dalis „Vynų aprašymas“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Papildomos sąlygos. Išpilstymas“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Nuoroda „ambré“ arba „traditionnel“ žymimų vynų pateikimo vartoti data**

Specifikacijos I skyriaus IX dalies „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, laikymas“ 5 punkto a papunktyje „Produktų išleidimo į apyvartą ir pateikimo vartoti nuostatos“ ir X dalyje „Ryšys su geografine vietove“ nuoroda „ambré“ arba „traditionnel“ žymimų vynų pateikimo vartoti data paankstinama 6 mėnesiais dėl atitinkamai sutrumpinto brandinimo laikotarpio. Vynai pateikiami vartoti nuo antrųjų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugsėjo 1 d.

Atitinkamai patikslinama bendrojo dokumento dalis „Vynų aprašymas“.

5. **Vyno išleidimo į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų data**

Specifikacijos I skyriaus IX dalies „Perdirbimas, gamyba, brandinimas, išpilstymas, laikymas“ 5 punkto b papunktyje „Produktų išleidimo į apyvartą nuostatos“ išbraukiamos datos, nurodančios laikotarpį, per kurį vynai negali būti išleidžiami į apyvartą tarp prekiautojų ir pardavėjų prieš juos pateikiant vartoti. Šiuo pakeitimu sudaromos sąlygos išleisti vynus į apyvartą tarp visų veiklos vykdytojų prieš juos pateikiant vartoti ir pašalinti nesąžiningos pardavėjų konkurencijos riziką.

Šis pakeitimas bendrajam dokumentui įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Banyuls

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

3. Likerinis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

GLAUSTAS APRAŠYMAS

a) Tai yra natūralūs saldūs vynai.

b) Vynai, tiekiami išpilstyti arba neišpilstyti, pasižymi šiomis analitinėmis savybėmis: – faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: ne mažesnė kaip 15 %; – visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: ne mažesnė kaip 21,5 %; – fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis: ne mažiau kaip 45 g/l; – spalvos sodrumas (DO 420 + DO 520): nuoroda „ambré“ žymimų vynų – ne daugiau kaip 2,50; nuoroda „rosé“ žymimų vynų – ne mažiau kaip 0,30 ir ne daugiau kaip 0,80; nuoroda „traditionnel“ žymimų vynų – ne mažiau kaip 2,80; nuoroda „rimage“ žymimų vynų – ne mažiau kaip 4; – spalva (DO 420 / DO 520): nuoroda „rosé“ žymimų vynų – ne daugiau kaip 1,2.

c) Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Vynai visų pirma skirstomi į vynus, brandinamus bedeguonėje aplinkoje, taikant gamybos metodus, apibūdinamus šiomis nuorodomis:

— „rimage“ (katalonų kalba – „metų vynas“) – raudonieji vynai, pagaminti iš veislės „Grenache N“ vynuogių, brandinami bent iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gegužės 1 d.;

— „blanc“ – vynai, pagaminti iš baltųjų arba pilkųjų vynuogių veislių, taikant tą patį gamybos metodą kaip ir vynams, žymimiems nuoroda „rimage“;

— „rosé“ – vynai, išpilstyti ne vėliau kaip iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gruodžio 31 d.

Vynai taip pat skirstomi į vynus, brandinamus oksidacinėje aplinkoje, taikant gamybos metodus, apibūdinamus šiomis nuorodomis:

— „ambré“ – vynai, pagaminti iš baltųjų arba pilkųjų vynuogių veislių;

— „traditionnel“ – vynai, daugiausia gaminami iš veislės „Grenache N“ vynuogių.

Šie vynai brandinami mažiausiai iki antrų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugsėjo 1 d. Brandinimas yra labai svarbus vynų aromato kompleksiškumui. Brandinimas bedeguonėje aplinkoje padeda išsaugoti:

— nuoroda „rimage“ žymimų vynų – šviežių raudonųjų vaisių, vynuogių, vyšnių ir vyšnių trauktinės aromatą;

— nuoroda „blanc“ žymimų vynų – švelnų baltųjų gėlių, citrusinių vaisių ir prieskonių aromatą;

— nuoroda „rosé“ žymimų vynų – švelnų, gaivų ir vaisišką skonį.

Brandinant oksidacinėje aplinkoje medinėse statinaitėse ar didelėse medinėse statinėse arba stikliniuose buteliuose, kurie yra veikiami saulės ir perteklinio geografinės vietovės klimato:

— nuoroda „ambré“ žymimi vynai tampa aromatingesni ir švelnesni, pasižymi intensyviu cukatų, žiedų su nektaru, vaško, prieskonių ar verbenų aromatu;

— ilgiausiai brandinti nuoroda „traditionnel“ žymimi vynai įgauna prinokusių cukruotų vaisių, slyvų spirito, medaus ir skrudintos kavos ar kakavos aromatą. Atsižvelgiant į brandinimo sąlygas, vynai gali įgauti kompleksišką aromatą, kintantį iki „rancio“, kuris primena skrudinamus džiovintus vaisius, ypač graikinius riešutus.

Vynai „Banyuls“, neatsižvelgiant į tai, ar jie yra 5, 10 ar 50 metų senumo, yra labai kompleksiški ir jų skonis ilgai išlieka burnoje.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

a) Vynai gaunami fermentacijos metu spirituojant misą. Spiritavimas atliekamas įpilant neutralaus vyno alkoholio, kuriame gryno alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 % tūrio bei ne mažesnė kaip 5 % ir ne didesnė kaip 10 % naudojamos misos tūrio. Spiritavimas atliekamas iki tų metų, kuriais nuimamas misos derlius, gruodžio 31 d. Tačiau galima papildomai spirituoti įpilant ne daugiau kaip 10 % gryno alkoholio.

b) Draudžiama pridėti bet kokių produktų, galinčių pakeisti vyno spalvą.

c) Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

2.

Auginimo praktika

1) Sodinimo tankumas

— Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp šių vynmedžių eilių negali būti didesnis kaip 2,50 metro. Kiekvienam sodiniui skirtas didžiausias plotas – 2,50 kvadratinio metro. Šis plotas apskaičiuojamas atstumą tarp vynmedžių eilių dauginant iš atstumo tarp toje pačioje eilėje augančių sodinių.

Kvadratais arba pagal šachmatinę schemą pasodintuose vynuogynuose kiekvienam sodiniui skirtas didžiausias plotas – 3 kvadratiniai metrai. Šis plotas apskaičiuojamas atstumą tarp vynmedžių eilių dauginant iš atstumo tarp toje pačioje eilėje augančių sodinių. Atstumas tarp eilių ir atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje yra ne didesnis kaip 1,70 metro.

— Jei vynmedžiai pasodinti terasose, atstumas tarp šlaito keteros arba sienelės ir viršutinės terasos pirmosios eilės, taip pat tarp šlaito papėdės arba sienelės ir apatinės terasos pirmosios eilės negali viršyti 2,50 metro.

2) Genėjimo taisyklės

a) Bendrosios nuostatos

— Vynmedžiai formuojami taurės arba vėduoklės forma.

— Jie genimi trumpai, ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 7 ataugas. Ant kiekvienos ataugos būna ne daugiau kaip 2 pumpurai.

— Genima ne vėliau kaip kovo 31 d. Tačiau Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto tarnybos gali leisti taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą, jei vyrauja išskirtinės oro sąlygos, kyla rimtų šeiminių problemų arba vėluojama sumokėti ūkio nuomos mokestį.

b) Specialioji nuostata

Veislių „Grenache blanc B“, „Grenache gris G“ ir „Grenache N“ vynmedžiai gali būti genimi ant kiekvienos ataugos paliekant ne daugiau kaip 2 pumpurus, jei ne vėliau kaip iki kovo 31 d. vynmedžiai genimi laikantis bendrųjų nuostatų.

3) Laistymas

Laistyti draudžiama.

4) Derliaus nuėmimas

— Vynai gaminami iš vynuogių, kurios skinamos rankomis ir kelis kartus rūšiuojamos.

— Derliaus rūšiavimas pagal vynuogių būklę yra privalomas, jei derlius prastas arba nepakankamai sunokęs; vynuoges veiklos vykdytojas rūšiuoja vynuogyno sklype arba vyno darykloje.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1.

40 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai, kurie gali būti žymimi nuoroda „blanc“ arba „rimage“, gaminami, brandinami ir išpilstomi toliau nurodytų Rytų Pirėnų departamento komunų teritorijoje: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure ir Port-Vendres.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

a) Gamtos veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Piečiausias Prancūzijos vynuogynas išsidėstęs tarp „mar i mont“ (katalonų kalba – „jūros ir kalno“), labai atšiaurioje vietoje, ant iškilusių stačių kalvų, kur aukštis labai greitai kinta nuo 917 m Salaforto viršukalnėje iki 0 metrų jūros pusėje.

Geografinė vietovė driekiasi iki rytinės Albero kalnų masyvo dalies, kur statūs Pirėnų kalnai staiga leidžiasi į Vidužemio jūrą. Ji apima keturių Rytų Pirėnų departamento regiono, vadinamo „Côte Vermeille“, komunų, kurios taip pat yra uostai, teritoriją: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère ir Port-Vendres.

Aplink šiuos uostus ji ribojasi:

— rytuose – su Vidužemio jūra;

— pietuose – su Pirėnų kalnagūbriais, sudarančiais sieną su Ispanija;

— šiaurėje – su Albero prieškalne ir Rusijono lyguma;

— vakaruose – su Pirėnų viršukalnėmis.

Dėl Pirėnų kalnų virtinės susiformavo labai raižytas kraštovaizdis, suskirstytas į daugybę nišų, nedidelių amfiteatrų ir belvederių, iš kurių atsiveria vaizdas į jūrą.

Viršutinis geologinis sluoksnis homogeniškas, daugiausia sudarytas iš Kambro laikotarpio ruduųjų skalūnų. Iš šių vertikalios struktūros, smarkiai suskilinėjusių uolienų susiformavo prastas dirvožemis, kuris sulaiko mažai vandens ir, atsižvelgiant į topografinę padėtį, yra nevienodo storio.

Sklypai, kuriuose auginamos vynuogės, įrengti terasose, esančiose iki 400 metrų aukštyje, vietomis labai žemai slėniuose, kuriuos sudaro aliuvinės, akmenuotos juostos ir per kuriuos teka geografinę vietovę drėkinantys vandentakiai, kaip antai *Baillaury*, *Cosprons*, *Douy* ir *Ravaner*.

Ši geografinė vietovė per metus sulaukia labai daug saulėtų valandų (daugiau kaip 2 600), vyrauja Vidužemio jūros regionui būdingas klimatas su švelniomis žiemomis ir karštomis bei sausomis vasaromis. Vidutinė metinė temperatūra yra 15 °C, tačiau ji kinta atsižvelgiant į aukštį virš jūros lygio. Vietovei būdingi nedideli metiniai temperatūros svyravimai, tačiau dažnai pastebimi dideli paros temperatūros svyravimai.

Vidutinis metinis kritulių kiekis (mažiau nei 650 milimetrų) taip pat skiriasi atsižvelgiant į aukščio gradientą. Vietovei būdingos pernelyg dažnai permainingos ir nereguliarios oro sąlygos – ilgus sausros laikotarpius vasarą keičia trumpi lietaus protrūkiai pavasarį ir rudenį. Trumpi lietūs gali nulemti dirvožemio eroziją ir nuošliaužas, todėl pradėta ūkininkauti terasose.

Vis dėlto būdingiausias klimato bruožas yra beveik 200 dienų per metus pučiantis vėjas:

— vyraujantis smarkus ir sausrą nešantis šiaurės vakarų vėjas tramontanas (130 dienų per metus); jis išvalo orą nuo grybinių ligų, bet dažnai būna žalingas, nes pavasarį mechaniškai veikia jaunus vynmedžių ūglius; vasarą jis taip pat sukelia gaisrus;

— rytų ir pietryčių jūros brizas palankus vėsiam ir drėgnam jūrinio oro srautui, kuris sušvelnina vasaros saulės kaitrą.

Esant tokiam pertekliniam klimatui, vynmedžiai sudaro kraštovaizdį pakaitomis su skurdžiais kamštinių ar akmeninių ąžuolų, alyvmedžių, Vidužemio jūros regiono krūmų plotais ir durpynais, atsiradusiais dėl nuolatinių gaisrų.

Šis kraštovaizdis yra daugelio ūkininkų kartų, kurios sugebėjo optimizuoti kalvų šlaitų ir papėdžių panaudojimą ir kartu išsaugoti reljefo darinius dengiančią apsauginę augalijos dangą, atkaklumo rezultatas. Norėdami sulaikyti dirvožemį nuo slinkimo ir išvalyti jį nuo akmenų, jie pastatė daugybę nemūryto akmens sienelių, taip sukurdami šiam kraštovaizdžiui būdingas terasas.

b) Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Vynuogių auginimas siejamas su finikiečių, kurie maždaug septynis šimtmečius prieš mūsų erą Koljūro uoste sodino vynmedžius, istorija.

Dėl geografinių ir klimato sąlygų auginimas terasomis tapo būtinybe nuo pat viduramžių pradžios; šią praktiką vėliau sustiprino tamplieriai.

Prekybą vynu, kuri klestėjo uostuose, 1207 m. paskatino Jokūbas I iš Maljorkos, o vėliau – Aragono karaliai, kurie, siekdami išlaikyti aukštą vietos produkcijos kokybę, grąžino vyną gaminančioms komunoms mokestį už importuojamus vynus.

1659 m. Prancūzijai aneksavus šią teritoriją (Pirėnų sutartis) ir siekiant kovoti su kontrabanda, susijusia su valstybinių mokesčių įvedimu, 1773 m. Prancūzijos kariuomenė pasirengė įsikišti. Tačiau Rusijono provincijos intendantas rado kompromisą ir skyrė premijas už vynmedžių sodinimą, kad paskatintų kontrabandininkus tapti vynuogių augintojais.

Vynmedžių auginimo tradicijos yra giliai įsišaknijusios, ypač dėl „sudėtinės nuomos“ arba „negyvų kelmų“ praktikos. Ši praktika, pradėta taikyti dar prieš 1000 m., „Banyuls“ vynuogynuose vis dar taikoma daugiau kaip 50 % sklypų! Tokia žemėnaudos sistema suteikė galimybę kukliai gyvenantiems žmonėms eksploatuoti kelis vynuogyno sklypus, kurie priklausė jiems, tačiau žemė jiems nepriklausė. Šie sklypai lieka žemės savininkų, kurie perleidžia savo sklypus pagal bendrąją nuosavybės teisę, turtu, tačiau jiems taikoma prievolė, kad augalai visada būtų gyvi.

Tai paskatino reguliariai keisti negyvus augalus ir skiepyti vietoje, naudojant, augintojų manymu, „įdomiausius“ skiepus. Taikant šią praktiką iš kartos į kartą, tame pačiame sklype susiformavo vynuogių veislių įvairovė.

Nuo 1830 m. viskas labai greitai pasikeitė. Suintensyvėjo prekyba su Port-Vendres uostu ir geležinkeliu tapo įmanoma pasiekti Koljūrą, o paskui ir Ispaniją, kur vėžės plotis skyrėsi. Dėl to teko imtis nemažai veiksmų, kad prekės būtų perkeltos. Daugėjo gyventojų, kuriuos traukė uosto veikla ir krovos darbai, ir kiekvienas siekė gauti vynuogyno sklypą naudodamasis „sudėtine nuoma“. Vynui „Banyuls“ buvo naudingas šis pakilimas, kurį skatino ne tik regiono prekiautojų komercinė veikla, bet ir dvasininkas abatas F. Rous.

1885 m. dėl vėlyvosios filokseros krizės buvo sunaikinta didelė dalis vynuogyno ir tai dar labiau apsunkino gamintojų galimybes konkuruoti su suklastotais vynais.

XIX a. „Banyuls“ gerą vardą nulėmė sausi baltieji vynai, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais buvo didelė, jie buvo stabilūs ir puikiai tinkami laikyti. Jų geras vardas paplito už Atlanto vandenyno. Paskelbus Arago (1872 m.) ir Pams (1898 m.) įstatymus, kuriais natūraliai saldiems vynams buvo suteiktas specialus mokestinis statusas, vynuogynas ėmė specializuotis natūralių saldžių vynų gamyboje.

Dar 1902 m. gamintojai įkūrė bendrą sąjungą kovai su sukčiavimu, o 1909 m. rugsėjo 18 d. kilmės vietos nuoroda „Banyuls“ buvo teisiškai apibrėžta natūraliems saldiems vynams gaminti.

1936 m. rugpjūčio 6 d. dekretu saugoma kilmės vietos nuoroda „Banyuls“ buvo pripažinta viena pirmųjų Prancūzijos saugomų kilmės vietos nuorodų.

Per metus vidutiniškai pagaminama apie 20 000 hektolitrų vyno, iš kurių 75 % sudaro raudonieji vynai, kuriuos gamina apie 30 privačių vyno daryklų, tiesiogiai parduodančių savo produkciją, ir 3 kooperatinės vyno daryklos, iš kurių didžiausia – „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls“ – pagamina 80 % produkcijos.

Tai yra natūralūs saldūs vynai, gaminami įpilant neutralaus vyno alkoholio, kuriame gryno alkoholio koncentracija viršija 96 % tūrio. Vynai gaunami fermentacijos metu spirituojant vynuoges (vadinamasis vynuogių spiritavimas) arba misą, kai gryno alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 5 % ir ne didesnė kaip 10 % naudojamo tūrio.

Gaminant nuoroda „rimage“ žymimus vynus, turi būti spirituojamos vynuogės.

Vynų faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne mažesnė kaip 15 %, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė kaip 21,5 %, o fermentuojamų cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 45 g/l.

Vynai visų pirma skirstomi į vynus, brandinamus bedeguonėje aplinkoje, taikant gamybos metodus, apibūdinamus šiomis nuorodomis:

— „rimage“ (katalonų kalba – „metų vynas“) – raudonieji vynai, pagaminti iš veislės „Grenache N“ vynuogių, brandinami bent iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gegužės 1 d.; šiuos vynus į butelius iki antrų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, birželio 30 d. išpilsto veiklos vykdytojas, nuėmęs vynuogių derlių ir iš jo pagaminęs šiuos vynus, arba vyno gamybos kooperatyvas, kurio nariai nuima vynuogių derlių;

— „blanc“ – vynai, pagaminti iš baltųjų arba pilkųjų vynuogių veislių, taikant tą patį gamybos metodą kaip ir vynams, žymimiems nuoroda „rimage“;

— „rosé“ – vynai, išpilstomi į butelius ne vėliau kaip iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gruodžio 31 d.

Vynai taip pat skirstomi į vynus, brandinamus oksidacinėje aplinkoje, taikant gamybos metodus, apibūdinamus šiomis nuorodomis:

— „ambré“ – vynai, pagaminti iš baltųjų arba pilkųjų vynuogių veislių;

— „traditionnel“ – vynai, daugiausia gaminami iš veislės „Grenache N“ vynuogių.

Šie vynai brandinami mažiausiai iki antrų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugsėjo 1 d.

Jei vynai brandinami ne trumpiau kaip 5 metus, jie žymimi nuoroda „hors d'âge“.

Specifikacijoje tiksliai nurodytas vynų, pagamintų taikant gamybos būdus, kuriems apibūdinti vartojamos nuorodos „ambré“, „rosé“, „rimage“ arba „traditionnel“, spalvos sodrumas (DO 420 + DO 520) ir nuoroda „rosé“ žymimų vynų spalva (DO 420 / DO 520).

Brandinimas yra labai svarbus vynų aromato kompleksiškumui.

Brandinimas bedeguonėje aplinkoje padeda išsaugoti:

— nuoroda „rimage“ žymimų vynų – šviežių raudonųjų vaisių, vynuogių, vyšnių ir vyšnių trauktinės aromatą;

— nuoroda „blanc“ žymimų vynų – švelnų baltųjų gėlių, citrusinių vaisių ir prieskonių aromatą;

— nuoroda „rosé“ žymimų vynų – švelnų, gaivų ir vaisišką skonį.

Brandinant oksidacinėje aplinkoje medinėse statinaitėse ar didelėse medinėse statinėse arba stikliniuose buteliuose, kurie yra veikiami saulės ir perteklinio geografinės vietovės klimato:

— nuoroda „ambré“ žymimi vynai tampa aromatingesni ir švelnesni, pasižymi intensyviu cukatų, žiedų su nektaru, vaško, prieskonių ar verbenų aromatu;

— ilgiausiai brandinti nuoroda „traditionnel“ žymimi vynai įgauna prinokusių cukruotų vaisių, slyvų spirito, medaus ir skrudintos kavos ar kakavos aromatą.

Atsižvelgiant į brandinimo sąlygas, vynai gali įgauti kompleksišką aromatą, kintantį iki „rancio“, kuris primena skrudinamus džiovintus vaisius, ypač graikinius riešutus.

Vynai „Banyuls“, neatsižvelgiant į tai, ar jie yra 5, 10 ar 50 metų senumo, yra labai kompleksiški ir jų skonis ilgai išlieka burnoje.

Ypatingomis kalnų ir pajūrio gamtinėmis sąlygomis žmonės prisitaikė ir suformavo kraštovaizdį, 2 000 metų augindami vynmedžius stačiuose šlaituose, kuriuos jie kolonizuoja nuo pajūrio iki 400 metrų virš jūros lygio.

Kontrastingo ir perteklinio klimato sąlygomis, ant nestabilaus, filtruojančio dirvožemio, sudaryto iš stambių elementų, kelios kartos iš eilės statė terasas, siekdamos kovoti su dirvožemio erozija ir gaisrais. Sklypuose, esančiuose nustatytoje vynuogėms auginti skirtoje teritorijoje, driekiasi daugiau kaip 5 000 kilometrų sauso akmens sienų. Šios terasos, koreguodamos nuolydį, išsaugo dirvožemio agronominį potencialą, tačiau jas retai galima mechanizuoti.

Kad sulėtintų nutekančio vandens greitį ir stiprumą, vynuogių augintojai sukūrė sistemą, nukreipiančią vandenį į akmenuotus latakus, vietinių vadinamus „agouilles“, kurie sudaro būdingus vištų kojelių formos („pied de coq“, katalonų kalba – *peu de gall*) tinklus. Keičiantis kartoms, labiausiai apsaugotose vietose žmogus sukūrė geometrinę susipynusių vynmedžių mozaiką, o akmeninių ir kamštinių ąžuolų miškus įkurdino stačiausiose raguvose ir vėjuočiausiose vietose.

Naudodamiesi „sudėtine nuoma“ – Katalonijos istorijos kultūros paveldu – gamintojai išsaugojo vynuogyną ir jo vynuogių veislių įvairovę, dažnai net tame pačiame sklype, taip parodydami savo gebėjimą prisitaikyti šioje sudėtingoje teritorijoje.

Šiame atšiauriame, labai sausame ir ne itin derlingame regione, idealiai tinkančiame natūraliems saldiems vynams gaminti, kuriems būtinas ne mažesnis kaip 252 g cukraus kiekis vynuogėse, įsitvirtino veislė „grenache“. Jai priskiriama vandeniui ir stipriam vėjui atspari veislė „grenache N“ ir veislės „grenache blanc B“ bei „grenache gris G“, kurios yra mažiau pažeidžiamos puvinio. Kitos tradicinės vynuogių veislės, iš kurių gaminami natūralūs saldūs vynai, t. y. „macabeu B“, „tourbat B“ (vietos gyventojų vadinama „malvoisie du Roussillon“), „muscat à petits grains B“, „muscat d'Alexandrie B“ (vietos gyventojų vadinama „muscat romain“), taip pat paplitusios, dažnai sumaišytos vynuogyno sklypuose, kaip matyti seniausiame vynuogyne. Kitos antrinės vynuogių veislės – vynuogių veislės, naudojamos toje pačioje vietovėje gaminamiems sausiems vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Collioure“ gaminti.

Dėl šio tradicinio vynuogių veislių derinio gamintojai, rūšiuodami ir nuimdami derlių rankomis, iš to paties sklypo vynuogių gali gaminti ir saugoma kilmės vietos nuoroda „Banyuls“, ir saugoma kilmės vietos nuoroda „Collioure“ žymimus vynus; saugoma kilmės vietos nuoroda „Banyuls“ žymimų vynų gamybos kiekis neviršija 30 hektolitrų iš hektaro. Taigi saugoma kilmės vietos nuoroda „Collioure“ žymimo vyno deklaruotas kiekis iš vieno hektaro neviršija 40 hektolitrų ir saugoma kilmės vietos nuoroda „Banyuls“ žymimo vyno deklaruoto kiekio skirtumo, padauginto iš 1,3 koeficiento. Didžiausia vidutinė vieno vynmedžio apkrova taip pat neviršija 1,50 kg, o jei derliaus būklė prasta arba vynuogės nepakankamai sunokusios, jas privaloma išrūšiuoti.

Tokiomis gamtinėmis aplinkybėmis vynuogių augintojas ir vyno gamintojas turi laikytis griežto augalų valdymo principo, t. y. trumpai genėti vynmedžius, kurie daugiausia formuojami taurės forma ir gali atlaikyti ekstremalias oro sąlygas (labai šiltą ir sausą klimatą, tačiau su labai drėgnais periodais, stipria jūros įtaka ir smarkiu vėju). Kad vynmedžiai ilgai išsilaikytų, jis taip pat turi naudoti nedidelį derlių, kuris būtinas norint gauti didelį natūralų cukraus kiekį vynuogėse, iš kurių gaminami natūralūs saldūs vynai.

Gamintojai, suvokdami gamtinės aplinkos išskirtinumą, labai rūpinasi šio paveldo išsaugojimu. Specifikacijoje nustatyta, kad vandens tekėjimo kontrolės priemonės ir elementai, užtikrinantys dirvožemio vientisumą ir patvarumą (žemos sienelės, terasos ir kt.), turi būti prižiūrimi pagal nusistovėjusią tvarką, ir leidžiama tik tokia plėtra ar darbai, kurie iš esmės nekeičia šių elementų.

Puoselėdami vynuogių derliaus ėmimo rankomis tradiciją, vyno gamintojai padeda išsaugoti šio terasų vynuogyno savitumą ir ypatybes.

Gamintojai sutramdė stačius geografinės vietovės skalūnų šlaitus ir užtikrino vyno, kurio plėtra susijusi su jūrų uostų *Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure* ir *Port-Vendres* buvimu, gerą vardą ir prekybą.

Nuo 1850 m. vynų „Banyuls“ žinomumas didinamas garsių žmonių, abatų, gydytojų, vaistininkų ir turtingų žemvaldžių, įsitikinusių šių stiprių vynų nauda ir aukšta kokybe, pastangomis.

Nuo 1920 m. vyno daryklų kooperatyvai atlieka svarbų vaidmenį gamybos ir prekybos dinamikoje. Nuo tada vynas „Banyuls“ tiekiamas prie geriausių stalų, o Maurice SAILLAND CURNONSKY, išrinktasis gastronomų princas, sakė, kad jis pasižymi „saracėniško švelnumu ir šiluma“.

Arčiau namų, vynų „Banyuls“ geras vardas išaugo dėl turistų antplūdžio, kuriuos traukia išskirtinis kraštovaizdis su vaizdu į Vidužemio jūrą ir žmogaus darbo vaisiai.

Taigi nuoroda „blanc“ žymimi vynai išpilstomi nustatytoje geografinėje vietovėje ir nedidelėje artimiausiai esančioje vietovėje. Vynus savo patalpose išpilsto vynuogių derlių surinkęs ir iš jų vyną pagaminęs veiklos vykdytojas arba vyno gamybos kooperatyvas (jo nariai vynuoges surenka, bet neužsiima jų gabenimu). Gamintojų tikslas – pirmenybę teikiant jaunumo požymiams geriau apsaugoti produkto kokybę ir specifiškumą, taigi ir saugomos kilmės vietos nuorodos gerą vardą. Specifikacijoje nustatoma šių vynų išpilstymo deklaravimo prievolė.

Tas pats pasakytina ir apie nuoroda „rimage“ žymimus vynus, kuriuos gaminant privaloma spirituoti vynuoges. Tai vertinga priemonė, padedanti atskleisti paradoksalias vyno, kuris yra gaivus, bet sodrus, pasižymintis dideliu taninų subtilumu, atspindinčiu šį tarp jūros ir kalnų esantį regioną, savybes.

Terasų išsaugojimas ir vynuogyno ilgaamžiškumas glaudžiai susiję su geografinės vietovės socialine struktūra ir įvairialype veikla. Veikla, siejama su jūros artumu (jūrų žvejai, uosto darbininkai ir kt.), tarpvalstybinė geležinkelio linija (geležinkelininkai) ir kultūrinis ryšys su vynuogių auginimo paveldu – visa tai paskatino apsaugoti šį originalų išskirtinės struktūros vynuogyną.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

a) Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą, nustatyta arčiausiai esanti vynuogių auginimo, vynų gamybos ir brandinimo, taip pat vynams, kuriuos galima žymėti nuorodomis „blanc“ arba „rimage“, gaminti naudojamų vynuogių auginimo, vynų gamybos, brandinimo ir išpilstymo vietovė apima toliau nurodytų Rytų Pirėnų departamento komunų teritoriją: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą, nustatyta arčiausiai esanti vynų brandinimo ir vynų, kuriuos galima žymėti nuorodomis „blanc“ arba „rimage“, brandinimo ir išpilstymo vietovė apima toliau nurodytų Rytų Pirėnų departamento komunų teritoriją: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

a) Etiketėse pateikiama tradicinė nuoroda „natūralus saldus vynas“.

b) Saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas turi būti papildytas nuorodomis „ambré“, „blanc“, „rimage“, „rosé“ arba „traditionnel“. Šios nuorodos turi būti pateiktos etiketėje. Jos taip pat pateikiamos reklamoje, prospektuose ir sąskaitose faktūrose.

c) Nuorodomis „blanc“, „rimage“ ir „rosé“ žymimi vynai privalo būti pateikiami nurodant derliaus metus.

d) Nuoroda „ambré“ arba „traditionnel“ žymimų ir specifikacijoje nustatytas šia nuoroda žymimų vynų gamybos sąlygas atitinkančių natūralių saldžių vynų saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimą galima papildyti nuoroda „hors d'âge“.

e) Nuoroda „ambré“ arba „traditionnel“ žymimų, nuoroda „hors d'âge“ žymimų arba nežymimų ir specifikacijoje nustatytas šia nuoroda žymimų vynų gamybos sąlygas atitinkančių natūralių saldžių vynų saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimą galima papildyti nuoroda „rancio“.

f) Visi papildomi užrašai, kurių naudojimą pagal Sąjungos teisės nuostatas gali reglamentuoti valstybės narės, etiketėse rašomi rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei dvigubas rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstoma nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

– Žymomis „blanc“ ir „rimage“ žymimi vynai brandinami bedeguonėje aplinkoje.

Toks brandinimas padeda išsaugoti švelnius nuoroda „blanc“ žymimų vynų baltųjų gėlių, citrusinių vaisių ir prieskonių aromatus ir nuoroda „rimage“ žymimų vynų šviežių raudonųjų vaisių, vynuogių, vyšnių ir vyšnių trauktinės aromatus. Jie brandinami iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gegužės 1 d. Vynus į butelius išpilsto vynuoges nurinkęs ir iš jų vynus pagaminęs veiklos vykdytojas arba vyno kooperatyvas (jo nariai vynuoges surenka, bet neužsiima jų gabenimu). Vynai išpilstomi ne vėliau kaip iki antrų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, birželio 30 d.

– Gamintojų tikslas yra, viena vertus, geriau išsaugoti pagrindines produktų savybes ir, kita vertus, gamybos regione atliekant patikrinimus, kuriems reikalingos specialios juslinės žinios, užtikrinti ir išsaugoti produktų kokybę ir specifiškumą, taigi ir saugomos kilmės vietos nuorodos gerą vardą.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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