C/2024/6184

15.10.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/6184)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Paziņojuma datums: 22.7.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ar norādi “rosé” (sārtvīns) apzīmēto vīnu krāsas intensitāte

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas “Pārstrāde, gatavošana, kopšana, iepakošana un uzglabāšana” 1. punkta b) apakšpunktā “Analītiskie standarti” krāsas intensitātes (*DO* 420 + *DO* 520) diapazons, ko piemēro vīniem, kurus var apzīmēt ar norādi “rosé” (sārtvīns), un kas pašlaik ir noteikts robežās no 0,40 līdz 0,70, tiek aizstāts ar plašāku diapazonu robežās no 0,30 līdz 0,80, lai tas labāk atbilstu šajā teritorijā ražotajiem produktiem. Ar šo pielāgojumu netiek mainīta saikne ar izcelsmes vietu.

Vienotais dokuments tiek grozīts iedaļā “Vīna vai vīnu apraksts”.

2. Ar norādēm “ambré” (dzintardzeltenais) un “traditionnel” (tradicionālais) apzīmēto vīnu kopšanas laika saīsināšana

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas “Pārstrāde, gatavošana, kopšana, iepakošana un uzglabāšana” 2. punktā “Noteikumi konkrētiem produktu veidiem”, kā arī X iedaļā “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, ar norādēm “ambré” un “traditionnel” apzīmēto vīnu kopšanas laiks tiek saīsināts no 30 uz 24 mēnešiem. Ar šo pielāgojumu netiek mainītas produktu organoleptiskās īpašības. Tas ļauj pielāgot vīnu tirdzniecību pieprasījumam tirgū, vienlaikus saglabājot ar šīm norādēm apzīmēto vīnu īpašības, ko tiem piešķir oksidēšanās, un to augļainumu.

Šis kopšanas laika saīsinājums ir pārņemts vienotā dokumenta iedaļā “Vīnu apraksts”, kā arī iedaļā “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

3. Prasības par minimālo trīs mēnešu nogatavināšanu pudelēs atcelšana vīniem, kas apzīmēti ar norādēm “blanc” (baltvīns) vai “rimage” (gada vīns)

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas “Pārstrāde, gatavošana, nogatavināšana, iepakošana un uzglabāšana” 2. punktā “Noteikumi konkrētiem produktu veidiem”, kā arī X iedaļā “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, tiek svītrota prasība vismaz trīs mēnešus nogatavināt vīnus pudelēs, lai paplašinātu tirdzniecību un dotu iespēju iepakot vīnu atbilstoši tirgus attīstībai nākotnē.

Šie grozījumi ir pārņemti vienotā dokumenta iedaļās “Vīnu apraksts”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi. Iepakošana”.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Datums, kad ar norādi “ambré” vai “traditionnel” apzīmētos vīnus laiž tirgū tiešam patēriņam**

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas “Pārstrāde, gatavošana, nogatavināšana, iepakošana un uzglabāšana” 5. punkta “Noteikumi par produktu apriti un laišanu tirgū tiešam patēriņam” a) apakšpunktā, kā arī X iedaļā “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, datums, kad ar norādi “ambré” vai “traditionnel” apzīmētos vīnus laiž tirgū tiešam patēriņam, tiek pārcelts par sešiem mēnešiem atpakaļ, jo par tādu pašu laiku ir saīsināts nogatavināšanas laiks. Vīnus laiž tirgū tiešam patēriņam, sākot no 1. septembra otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada.

Šis precizējums ir pārņemts vienotā dokumenta iedaļā “Vīnu apraksts”.

5. **Datums, no kura atļauta vīnu aprite starp apstiprinātiem noliktavu turētājiem**

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas “Pārstrāde, gatavošana, kopšana, iepakošana un uzglabāšana” 5. punkta “Noteikumi par produktu apriti un laišanu tirgū tiešam patēriņam” b) apakšpunktā tiek svītrots laikposms, kurā nav atļauta vīnu aprite starp vairumtirgotājiem un tirgū laidējiem pirms vīnu nodošanas patēriņam. Ar šo grozījumu tiek atļauta vīnu aprite starp visiem tirgus dalībniekiem pirms vīnu nodošanas patēriņam un tiek novērsts negodīgas konkurences risks starp tirgū laidējiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Banyuls

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

3. Desertvīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Dabiskie vīnogu vīni, ieskaitot spirtotus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

ĪSS APRAKSTS

a) Šie vīni ir dabiski saldie vīni.

b) Vīni, ko paredzēts pārdot vai kas sasnieguši iepakošanas posmu, atbilst šādiem analītiskajiem standartiem: – faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāka par 15 %; – kopējā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāka par 21,5 %; – fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs: vismaz 45 grami uz litru; – krāsas intensitāte (*DO* 420 + *DO* 520): nepārsniedz 2,50 – ar norādi “ambré” apzīmētiem vīniem; ne mazāka par 0,30 un nepārsniedz 0,80 – ar norādi “rosé” apzīmētiem vīniem; vismaz 2,80 – ar norādi “traditionnel” apzīmētiem vīniem; vismaz 4 – ar norādi “rimage” apzīmētiem vīniem; – nokrāsa (*DO* 420/*DO* 520): nepārsniedz 1,2 – ar norādi “rosé” apzīmētiem vīniem.

c) Gaistošais skābums, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tādi, kā noteikts Kopienas tiesiskajā regulējumā.

Vīnu iedalījums – pirmkārt, tie ir vīni, kas nogatavināti reducējošā vidē, izmantojot gatavošanas metodes, ko apzīmē ar šādām norādēm:

— "rimage" ("gada vīns" katalāņu valodā) – sarkanvīniem, kas izgatavoti no vīnogu šķirnes "Grenache N" un nogatavināti vismaz līdz 1. maijam nākamajā gadā pēc ražas novākšanas;

— "blanc" – vīniem, kas ražoti no balto vai pelēko vīnogu šķirnēm, izmantojot to pašu gatavošanas metodi, ko izmanto vīniem, kurus apzīmē ar norādi "rimage";

— "rosé" – vīniem, kas iepakoti ne vēlāk kā 31. decembrī nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Otrkārt, vīnus iedala arī vīnos, kas nogatavināti oksidējošā vidē, izmantojot gatavošanas metodes, ko apzīmē ar šādām norādēm:

— "ambré" – vīniem, kas ražoti no balto vai pelēko vīnogu šķirnēm;

— "traditionnel" – vīniem, kas ražoti galvenokārt no vīnogu šķirnes "Grenache N".

Šos vīnus nogatavina vismaz līdz 1. septembrim otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada. Nogatavināšanai ir būtiska nozīme vīnu aromātiskajā kompleksitātē. Reducējošā vidē tā palīdz saglabāt:

— svaigu sarkano augļu, vīnogu, ķiršu un ķiršu brendija aromātus vīnos, ko apzīmē ar norādi "rimage";

— balto ziedu, citrusaugļu un garšvielu ļoti maigos aromātus vīnos, ko apzīmē ar norādi "blanc";

— vieglās, svaigās un augļainās garšas vīnos, ko apzīmē ar norādi "rosé".

Ja nogatavināšanu veic oksidējošā vidē, koka mucās (lielos rezervuāros jeb pusmucās) vai stikla traukos, kas pakļauti saules iedarbībai, tādā gadījumā, ņemot vērā ģeogrāfiskā apgabala klimata pārmērības:

— vīni, ko apzīmē ar norādi "ambré", iegūst lielāku ilgumu un dziļumu, intensīvus cukurotu augļu, medainu ziedu, vaska, garšvielu vai vībotnes aromātus;

— vīni, ko apzīmē ar norādi "traditionnel", attīsta gatavu cukurotu augļu, žāvētu plūmju brendija, medus un grauzdētas kafijas vai kakao aromātus vīna pagrabos, kur visilgāk veic vīna kopšanu. Atkarībā no nogatavināšanas apstākļiem, tie var iegūt kompleksus aromātus, kuri pāriet "rancio" (ilgi izturēta vīna) kvalitātē, kas pēc tam atgādina grauzdējumu, žāvētus augļus un it īpaši riekstus.

Neatkarīgi no tā, vai "Banyuls" vīni ir 5, 10 vai 50 gadus veci, tiem ir bagātīga kompleksitāte un ļoti ilga garša.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: –

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): –

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Īpašā vīndarības metode

a) Vīnus iegūst, apturot misas rūgšanu pēc tam, kad tā jau sākusies. Tās rūgšanu aptur, pievienojot attīrītu vīna spirtu ar vismaz 96 % spirta tilpumkoncentrāciju, un pievienojamais daudzums tīrā spirta izteiksmē ir 5–10 % no izmantotās misas tilpuma. Misas rūgšanas apturēšanu jeb vīna stiprināšanu veic pirms 31. decembra tajā gadā, kad novāktas misā izmantotās vīnogas. Taču var veikt arī papildu stiprināšanu – ar noteikumu, ka kopējais pievienotais daudzums tīrā spirta izteiksmē nepārsniedz 10 %.

b) Ir aizliegts pievienot jebkādus produktus, kas var izmainīt vīnu krāsu.

c) Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro arī attiecīgās saistības, kas minētas Kopienas līmeņa tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

2.

Audzēšanas prakse

1) Stādījumu biezība

— Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru. Vīnkoku rindstarpu platums nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus. Ap katru vīnkoku ir ne vairāk kā 2,50 kvadrātmetru liela platība. Šo platību aprēķina, reizinot rindstarpu platumu ar vienas rindas vīnkoku savstarpējo atstatumu.

Ja vīnkoki ir stādīti kvadrātā pa četriem vai pieciem (ar vienu vīnkoku kvadrāta vidū), katram vīnkokam atvēlētā platība nepārsniedz 3 kvadrātmetrus. Šo platību aprēķina, reizinot rindstarpu platumu ar vienas rindas vīnkoku savstarpējo atstatumu. Rindstarpu platums un atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt lielāks par 1,70 metriem.

— Terasēs iestādītiem vīnkokiem drīkst būt ne vairāk kā 2,50 metrus liels atstatums starp uzbēruma vai mūrējuma augšmalu un augšējās terases pirmo rindu, kā arī starp uzbēruma vai mūrējuma pamatni un apakšējās terases pirmo rindu.

2) Audzēšanas un apgriešanas noteikumi

a) Vispārīgi noteikumi

— Vīnogulājus audzē kausa [*gobelet*] vai vēdekļa [*éventail*] formā.

— Vīnkokus apgriež īsi, katram vīnkokam atstājot ne vairāk par 7 augļzariem. Uz katra augļzara atstāj ne vairāk kā 2 vīnstīgu pumpurus.

— Apgriešanu pabeidz ne vēlāk kā 31. martā. Tomēr Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta dienesti var piešķirt izņēmumu, ja rodas ārkārtas laikapstākļi, nopietnas ģimenes problēmas vai aizkavējas nomas maksa.

b) Īpašais noteikums

"Grenache blanc B", "Grenache gris G" un "Grenache N" šķirnes vīnkokiem var veikt iepriekšēju apgriešanu, kurā uz katra augļzara var atstāt vairāk par diviem vīnstīgu pumpuriem, bet tādā gadījumā ne vēlāk kā 31. martā vīnkoki jāapgriež atbilstoši vispārīgajiem noteikumiem.

3) Apūdeņošana

Apūdeņošana ir aizliegta.

4) Ražas novākšana

— Vīnus ražo no manuāli novāktām vīnogām, kam veikta vairākkārtīga šķirošana.

— Ražas sanitārā šķirošana ir obligāta, ja raža vizuāli liecina par pasliktinātu sanitāro stāvokli vai nepietiekamu gatavības līmeni; šo šķirošanu ražotājs veic vai nu uz zemesgabala, vai pagrabā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

40 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīnu gatavošana un kopšana, kā arī vīnogu novākšana, vinifikācija, gatavošana, kopšana un iepakošana tādiem vīniem, kuriem var piešķirt tiesības izmantot norādes "blanc" vai "rimage", tiek nodrošināta šādu Austrumpireneju [*Pyrénées-Orientales*] departamenta pašvaldību teritorijā: *Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure* un *Port-Vendres*.

7. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes**

"Carignan N"

"Carignan blanc B"

"Cinsaut N" jeb "Cinsault"

"Counoise N"

"Grenache N"

"Grenache blanc B"

"Grenache gris G"

"Macabeu B" jeb "Macabeo"

"Marsanne B"

"Mourvèdre N" jeb "Monastrell"

"Muscat d'Alexandrie B" jeb "Muscat", "Moscato"

"Muscat à petits grains blancs B" jeb "Muscat", "Moscato"

"Roussanne B"

"Syrah N" jeb "Shiraz"

"Tourbat B"

"Vermentino B" jeb "Rolle"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

a) Apraksts par dabas faktoriem, kas nodrošina saikni

Francijas vistālāk dienvidos iestādītais vīndārzs atrodas starp "mar i mont" ("jūra un kalns" katalāņu valodā), ļoti nelīdzenā vietā, stāvās kalnu nogāzēs, kur augstums virs jūras līmeņa ļoti strauji samazinās no 917 metriem *Pic de Sailfort* līdz 0 metriem jūras piekrastē.

Ģeogrāfiskais apgabals sniedzas līdz Albēras [*Albères*] masīva austrumu galam, kur Pireneji pēkšņi iegrimst Vidusjūrā. Tas aptver 4 pašvaldību teritoriju Austrumpireneju departamenta reģionā, ko sauc par "Côte Vermeille" un kur atrodas arī ostas: *Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère* un *Port-Vendres*.

Ap šīm ostām ģeogrāfisko apgabalu ierobežo:

— austrumos Vidusjūra;

— dienvidos Pireneju grēdas, kas veido robežu ar Spāniju;

— ziemeļos Albēras pakāje un Rusijonas [*Roussillon*] līdzenums;

— rietumos Pireneju kalnu virsotnes.

Pireneju pacēlums ir radījis ļoti nelīdzenu ainavu, kas sadalīta daudzās šūnās, nelielos "amfiteātros" un uzkalnos ar skatu uz jūru.

Ģeoloģiskie pamatieži ir viendabīgi, lielākoties tie sastāv no brūniem kembrija laika slānekļa krastiem. Šīs izteikti saplaisājušās klintis ir strukturētas vertikāli, tās ir cēlušās no neauglīgām augsnēm ar mazu ūdens aiztures spēju, un, atkarībā no topogrāfiskās situācijas, tās ir likušas iežiem mainīt biezumu.

Vīnogu ražas novākšanai noteiktie zemesgabali izvietojas uz terasēm, kas atrodas līdz pat 400 metriem virs jūras līmeņa, ļoti lokāli ieleju zemākajās vietās, ko ietver ūdensteču aluviālās, akmeņainās un filtrējošās lentes, piemēram, *Baillaury, Cosprons, Douy* vai *Ravaner*, kas iztukšo ģeogrāfiskā apgabala ūdens rezerves.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti daudz spilgtas saules gaismas, vairāk par 2 600 stundām gadā, un tur valda Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un karstumu un sausumu vasarās. Gada vidējā temperatūra ir 15 °C. Tomēr tā mainās atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa. Siltuma režīmu raksturo gada temperatūras svārstības ar nelielu amplitūdu, bet bieži vien tiek konstatētas lielas svārstības arī dienas laikā.

Vidējais gada nokrišņu daudzums, kas ir mazāks par 650 milimetriem, arī ir mainīgs, atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa. Tam ir raksturīgi pārāk bieži spēcīgi un neregulāri uzplaiksnījumi, kad ilgstošus sausuma periodus vasarās nomaina īsi un lietaini iestarpinājumi pavasaros un rudeņos. Šādas stipras lietusgāzes var izraisīt augsnes eroziju un nogruvumus, tādēļ vīndārzi tiek stādīti terasēs.

Tomēr vēl viena klimatiskā īpatnība ir vējš, kas pūš gandrīz 200 dienas gadā:

— "tramontāns" ir dominējošais ziemeļrietumu vējš (130 dienas gadā), un tas ir stiprs un sausinošs; šim vējam ir labvēlīga ietekme, jo tas attīra atmosfēru no sēnīšu slimībām, kas bieži vien ir postošas un pavasaros mehāniski iedarbojas uz jaunajiem vīnogulāju zariem; vasarās tas ir vainojams arī pie ugunsgrēku plašās izplatības;

— jūras vējš no austrumiem un dienvidaustrumiem nodrošina vēsas un mitras jūras gaisa ieplūdes, kas mīkstina saules degsmi vasarās.

Šādā pārmērību pilnā klimatā ainavu veido vīnogulāji, kas mijas ar retām korķozolu audzēm, zaļām olīvkoku plantācijām un Vidusjūras krūmājiem, kā arī regulāru ugunsgrēku izdedzinātiem tīreļiem.

Šo ainavu ir veidojusi lauksaimnieku neatlaidība – paaudžu gaitā viņi ir spējuši optimāli izmantot kalnu nogāzes un pakājes, vienlaikus saglabājot aizsargājošo augu segumu reljefa pacēlumos. Lai noturētu augsni un iegrožotu zemi, viņi ir uzcēluši neskaitāmus sausa akmens mūrējumus, tādējādi izveidojot šai teritorijai raksturīgās terases.

b) Apraksts par cilvēkfaktoriem, kas nodrošina saikni

Vīnogulāju audzēšana ir saistīta ar feniķiešu vēsturi, viņi sāka tos stādīt Koljūras [*Collioure*] ostas apkārtnē aptuveni septiņus gadsimtus pirms mūsu ēras.

Ģeogrāfiskais un klimatiskais stāvoklis jau ļoti agri, sākoties viduslaikiem, noteica, ka ir jāapstrādā terases, un vēlāk to turpināja arī templieši.

Vīna tirdzniecību, kas uzplauka ostu tuvumā, jau 1207. gadā atbalstīja Maļorkas valdnieks Žaks I, pēc tam arī Aragonas karaļi, jo īpaši atmaksājot vīnkopju kopienām par ievestajiem vīniem iekasēto nodokli, lai saglabātu vietējās produkcijas augsto kvalitāti.

Pēc tam, kad šo teritoriju 1659. gadā anektēja Francija (Pireneju līgums), un, lai apkarotu kontrabandu, ko izraisīja valsts nodokļa ieviešana, Francijas karaspēks 1773. gadā bija gatavs iejaukties. Taču Rusijonas [*Roussillon*] provinces intendants atrada kompromisu, piešķirot piemaksas par vīnogulāju stādīšanu, lai pamudinātu kontrabandistus kļūt par vīnkopjiem.

Tomēr vīnogulāju audzēšanas tradīcijas ir iesakņojušās dziļi, jo īpaši pateicoties vīnogulāju "kopstādes līgumu" jeb "neizmantoto celmu" praksei. Šī prakse, kuras pirmsākumi meklējami pirms 1000. gada, "Banyuls" vīndārzā joprojām aptver vairāk nekā 50 % vīnogulāju platību! Šis īpašumtiesību veids ir ļāvis cilvēkiem ar pieticīgiem līdzekļiem apstrādāt vairākus vīnogulāju zemesgabalus, kur viņiem pieder stādi, bet nav īpašumtiesību uz zemi. Zeme paliek zemes īpašnieku īpašumā, un viņi nodod savu zemesgabalu kopīpašumā, paredzot pienākumu uzturēt stādus dzīvus.

Tas veicina nokaltušo vīnkoku regulāru nomaiņu, potējot uz vietas, no tiem potzariem, kurus ražotāji uzskata par "interesantākajiem". Turklāt šī prakse paaudžu gaitā ir radījusi dažādu vīnogu šķirņu salikumu vienā un tajā pašā zemesgabalā.

Sākot no 1830. gada, viss izmainījās ļoti strauji. Tirdzniecība ar *Port-Vendres* ostu pastiprinājās, dzelzceļa līnijas sasniedza Koljūru [*Collioure*] un pēc tam arī Spāniju, kur sliežu ceļiem bija atšķirīgs platums. Tas radīja vajadzību pēc plašām pārkraušanas darbībām, lai pārvietotu preces. Iedzīvotāju skaits pieauga, tos piesaistīja osta un darbs pārkraušanas jomā, un katrs vēlējās iegūt kādu gabalu vīndārza, noslēdzot "kopstādes līgumu". "Banyuls" vīnu šī izaugsme ietekmēja labvēlīgi, pateicoties reģiona tirgotāju, kā arī baznīcas darbinieka abata Rusa [*Rous*] komercdarbībai.

1885. gadā laputs krīze jau tās norieta posmā iznīcināja lielu daļu vīndārza un pastiprināja grūtības, ar kurām ražotāji saskārās, sacenšoties ar vīnu viltojumiem.

19. gadsimtā "Banyuls" labās reputācijas pamatā bija sausie baltvīni, kuriem bija augsta dabiskā spirta tilpumkoncentrācija, tie bija stabili un lieliski piemēroti uzglabāšanai, un to slava pārvarēja pat Atlantijas okeānu. Kad tika pieņemti *Arago* (1872) un *Pams* (1898) likumi, ar kuriem dabiski saldiem vīniem sāka piemērot īpašu nodokļu statusu, šis vīndārzs specializējās dabiski saldo vīnu ražošanā.

Sākot no 1902. gada, ražotāji apvienojās kopīgā biedrībā, lai cīnītos pret viltojumiem, un 1909. gada 18. septembrī tika juridiski atzīts cilmes vietas nosaukums "Banyuls", ko piešķīra dabiski saldu vīnu ražojumiem.

Kontrolētais cilmes vietas nosaukums "Banyuls" tika atzīts ar 1936. gada 6. augusta dekrētu kā viens no pirmajiem Francijas kontrolētajiem cilmes vietas nosaukumiem.

Vidēji gadā tiek saražoti aptuveni 20 000 hektolitru vīna, tostarp 75 % sarkanvīna, ko ražo aptuveni trīsdesmit privātie vīna pagrabi, kas laiž savus produktus tiešajā pārdošanā, un trīs kooperatīvie vīna pagrabi, no kuriem lielākais, "Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls", saražo 80 % visas produkcijas.

Tie ir dabiski saldie vīni, kas gatavoti mutācijas ceļā, izmantojot neitrālu vīna izcelsmes spirtu, kura tilpumkoncentrācija pārsniedz 96 %. Šo mutāciju īsteno fermentācijas laikā, apstrādājot novāktās vīnogas, un to sauc par "mutāciju uz graudiem", vai vīnogu misu, nepārsniedzot pēc tīrā spirta noteikto robežu, kas ir vismaz 5 % un ne vairāk kā 10 % izmantotā apjoma.

Vīniem, kas ražoti ar gatavošanas metodi, kura ļauj apzīmēt vīnu ar norādi "rimage", mutācija obligāti jāveic "uz graudiem".

Vīniem, kuru faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 15 %, kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 21,5 % un fermentējamo cukuru saturs ir vismaz 45 grami uz litru.

Vīnu iedalījums – pirmkārt, tie ir vīni, kas nogatavināti reducējošā vidē, izmantojot gatavošanas metodes, ko apzīmē ar šādām norādēm:

— "rimage" ("gada vīns" katalāņu valodā) – sarkanvīniem, kas izgatavoti no vīnogu šķirnes "Grenache N" un nogatavināti vismaz līdz 1. maijam nākamajā gadā pēc ražas novākšanas gada; šos vīnus iepilda pudelēs līdz 30. jūnijam otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada, un to dara ražotājs, kas novāc vīnogas un veic šiem vīniem vinifikāciju, vai kolektīvā vīndarīšanas vienība, kuras dalībnieki novākuši vīnogas;

— "blanc" – vīniem, kas ražoti no balto vai pelēko vīnogu šķirnēm, izmantojot to pašu gatavošanas metodi, ko izmanto vīniem, kurus apzīmē ar norādi "rimage";

— "rosé" – vīniem, kas iepildīti pudelēs ne vēlāk kā 31. decembrī nākamajā gadā pēc ražas novākšanas gada.

Otrkārt, vīnus iedala arī vīnos, kas nogatavināti oksidējošā vidē, izmantojot gatavošanas metodes, ko apzīmē ar šādām norādēm:

— "ambré" – vīniem, kas ražoti no balto vai pelēko vīnogu šķirnēm;

— "traditionnel" – vīniem, kas ražoti galvenokārt no vīnogu šķirnes "Grenache N".

Šos vīnus nogatavina vismaz līdz 1. septembrim otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada.

Ja vīni ir nogatavināti vismaz piecus gadus, tiem piešķir norādi "hors d'âge" (bez vecuma ierobežojuma).

Vīniem, kas ražoti saskaņā ar ražošanas metodēm, kas ļauj tos apzīmēt ar norādēm "ambré", "rosé", "rimage" vai "traditionnel", specifikācijā piemēro precīzu krāsas intensitātes definīciju (*DO* 420 + *DO* 520), kā arī norāda nokrāsu (*DO* 420/*DO* 520) attiecībā uz vīniem ar norādi "rosé".

Nogatavināšanai ir būtiska nozīme vīnu aromātiskajā kompleksitātē.

Reducējošā vidē tā palīdz saglabāt:

— svaigu sarkano augļu, vīnogu, ķiršu un ķiršu brendija aromātus vīnos, ko apzīmē ar norādi "rimage";

— balto ziedu, citrusaugļu un garšvielu ļoti maigos aromātus vīnos, ko apzīmē ar norādi "blanc";

— vieglās, svaigās un augļainās garšas vīnos, ko apzīmē ar norādi "rosé".

Ja nogatavināšanu veic oksidējošā vidē, koka mucās (lielos rezervuāros jeb pusmucās) vai stikla traukos, kas pakļauti saules iedarbībai, tādā gadījumā, ņemot vērā ģeogrāfiskā apgabala klimata pārmērības:

— vīni, ko apzīmē ar norādi "ambré", iegūst lielāku ilgumu un dziļumu, intensīvus cukurotu augļu, medainu ziedu, vaska, garšvielu vai vībotnes aromātus;

— vīni, ko apzīmē ar norādi "traditionnel", attīsta gatavu cukurotu augļu, žāvētu plūmju brendija, medus un grauzdētas kafijas vai kakao aromātus vīna pagrabos, kur visilgāk veic vīna kopšanu.

Atkarībā no nogatavināšanas apstākļiem, tie var iegūt kompleksus aromātus, kuri pāriet "rancio" (ilgi izturēta vīna) kvalitātē, kas pēc tam atgādina grauzdējumu, žāvētus augļus un it īpaši riekstus.

Neatkarīgi no tā, vai "Banyuls" vīni ir 5, 10 vai 50 gadus veci, tiem ir bagātīga kompleksitāte un ļoti ilga garša.

Ļoti īpašajos kalnu un jūras piekrastes dabas apstākļos cilvēks ir pielāgojis un kopis ainavu, (2 000 gadu garumā) iestādot vīnogulājus stāvās nogāzēs, kur tie ir izplatījušies no jūras piekrastes līdz pat 400 metru augstumam virs jūras līmeņa.

Kontrastainos un galējību pilnos klimatiskajos apstākļos, uz nestabilām un ūdeni neaizturošām augsnēm, kas sastāv no raupjiem elementiem, vairākas paaudzes ir veidojušas šīs terases, kuras dod iespēju cīnīties pret augsnes eroziju, kā arī ugunsgrēkiem. Tāpēc uz zemesgabaliem, kas noteiktajā zemesgabalu apgabalā ir atzīti par piemērotiem vīnogu ražas novākšanai, stiepjas vairāk nekā 5 000 kilometru garas sausa akmens mūrējuma līnijas. Šīs terases, kas koriģē nogāzes slīpumu, ļauj saglabāt augsnes agronomisko potenciālu, taču tās reti ir mehanizētas.

Tāpat, lai palēninātu ūdens noteces ātrumu un mazinātu tās spēku, vīnkopji ir izveidojuši sistēmu, kā novirzīt ūdeni no akmens izveidotos kanālos, kurus vietējie sauc par "agouilles" un kuri veido raksturīgu "gaiļa pēdas" tīklojumu (jeb "peu de gall" katalāņu valodā). Paaudžu gaitā drošākajās vietās cilvēki ir izveidojuši ģeometrisku mozaīku no savstarpēji sasaistītiem vīnogulājiem, kas robežojas ar zaļu ozolu un korķozolu mežiem, ar stāvākām gravām un vējainākiem atsegumiem.

Slēdzot "kopstādes līgumus", kas ir Katalonijas vēstures un kultūras mantojuma sastāvdaļa, ražotāji ir saglabājuši vīndārzus un tajos iestādīto vīnogu šķirņu daudzveidību, bieži vien pat viena un tā paša zemesgabala ietvaros, tā apliecinot savu spēju pielāgoties šai sarežģītajai teritorijai.

Šajā skarbajā, ļoti sausajā un ne pārāk auglīgajā teritorijā, kas ir piemērota dabiski saldu vīnu gatavošanai (tiem nepieciešamais minimālais cukura saturs vīnogās ir 252 grami), ir iesakņojusies vīnogu šķirne "Grenache", kas iedalās tādās pakārtotās šķirnēs kā "Grenache N" (zemnieciska šķirne, kas ir izturīga pret ūdens spiedienu un stipriem vējiem), "Grenache blanc B" un "Grenache gris G" (šīs šķirnes ir mazāk jutīgas pret vēsmām). Tām pievieno arī citas tradicionālās vīnogu šķirnes, kas paredzētas dabiski saldu vīnu ražošanai, proti, "Macabeu B", "Tourbat B" (vietējie to sauc par "Malvoisie du Roussillon"), "Muscat à petits grains B" un "Muscat d'Alexandrie B" (vietējie to sauc par "Muscat roman"), bieži vien samaisot tās jau vīndārzu zemesgabalos, kā to apliecina pats vecākais vīna dārzs. Pārējās šķirnes, ko audzē kā papildu šķirnes, ir vīnogu šķirnes, ko izmanto tādu tajā pašā teritorijā ražotu sauso vīnu gatavošanai, kam piešķirts kontrolētais cilmes vietas nosaukums "Collioure".

Šāda tradicionālā vīnogu šķirņu sajaukšana ļauj ražotājiem, šķirojot un novācot ražu ar rokām, vienā un tajā pašā zemesgabalā gatavot vīnus ar abiem kontrolētajiem cilmes vietas nosaukumiem "Banyuls" un "Collioure", un kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam "Banyuls" ražas iznākums ir ierobežots ar 30 hektolitriem no hektāra. Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Collioure" deklarētais daudzums no hektāra tādējādi nav lielāks par starpību starp 40 hektolitriem un to daudzumu, kas deklarēts ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Banyuls", reizinot to ar koeficientu 1,3. Arī vidējā maksimālā raža no viena vīnkoka ir ierobežota ar 1,50 kilogramiem, obligāti veicot šķirošanu, ja ražas sanitārais stāvoklis ir pasliktināts vai vīnogu gatavības pakāpe ir nepietiekama.

Dabas apstākļu dēļ vīnkopim augi ir rūpīgi jākopj, ievērojot noteikumus par īsu apgriešanu un vīnkoku vainagus lielākoties veidojot kausa formā, kas spēj izturēt ekstremālus klimata apstākļus (ļoti karstu un vienlaikus arī ļoti sausu klimatu, ko retumis nomaina liels mitrums, spēcīgu jūras ietekmi un stipru vēju) un nodrošina stādiem ilgmūžību, uzturot mazu ražu, bez kā nav iespējams iegūt vīnogas ar dabiski saldu vīnu gatavošanai pietiekami augstu dabisko cukuru saturu.

Ražotāji, apzinoties, ka viņu rīcībā ir izcila dabas vide, ar vislielāko rūpību uztur šo mantojumu. Specifikācijā ir noteikts, ka ūdens cirkulācijas kontrole un tie pasākumi, kas ļauj nodrošināt augsnes viengabalainību un izturību (mūrējumi, terases utt.), tiek uzturēti atbilstoši tradīcijām un atļauti tiek tikai tie pasākumi vai darbi, kas būtiski neizmaina šos elementus.

Saglabājot tradicionālo vīnogu novākšanu ar rokām, vīndari arī palīdz saglabāt šo terasēs iekopto vīndārzu oriģinalitāti un īpašības.

Ražotāji, no vienas puses, ir pielāgojušies ģeogrāfiskā apgabala stāvajām slānekļa nogāzēm un, no otras puses, ir nodrošinājuši vīniem labu reputāciju un attīstījuši vīna tirdzniecību, izmantojot tādas jūras ostas kā *Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure* un *Port-Vendres*.

Kopš 1850. gada "Banyuls" vīnu labā slava ir izplatījusies, pateicoties augstmaņiem, abatiem, ārstiem, farmaceitiem un bagātiem zemes īpašniekiem, kuri bija pārliecināti par šo dāsno vīnu priekšrocībām un augsto kvalitāti.

Sākot no 1920. gada, ražošanas un mārketinga dinamikā liela nozīme bija kooperatīvajiem vīna pagrabiem. Vēlāk "Banyuls" vīns nonāca uz labākajiem galdiem, un gastronomu dižgars Moriss Sajāns Kirnonskis (*Maurice Sailland Curnonsky*) teica, ka tajā ir jūtams "saracēnu vijums un siltums".

Tuvāk mūsdienām "Banyuls" vīnu labā slava izplatījās līdz ar tūristu plūsmām, ko piesaistīja unikālā ainava, kas dominē Vidusjūrā un ir cilvēku darba rezultāts.

Tādējādi vīnus, ko apzīmē ar norādi "blanc", noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un noteiktajā tiešās apkaimes apgabalā iepako uzņēmējs, kurš pats novāc vīnogas un izgatavo vīnus, vai kolektīvā vīndarīšanas vienība, kuras dalībnieki novāc vīnogas, pat bez transportēšanas. Ražotāji izvirza sev mērķi labāk nosargāt produkta kvalitāti un specifiku, par prioritāti nosakot jauneklīguma īpašības un tātad arī kontrolētā cilmes vietas nosaukuma reputāciju. Specifikācijā ir noteikts šo vīnu īpašais iepakojuma deklarēšanas pienākums.

Tas pats attiecas uz vīniem, ko apzīmē ar norādi "rimage", kam pievienota norāde "mutage sur grains" – tā ir vērtīgs palīglīdzeklis, lai izceltu šo svaigo un bagātīgo vīnu paradoksu, proti, neveicot ilgu kopšanu, tiem tomēr ir spēcīgi tanīni un izsmalcinātība, neraugoties uz to, ka šī teritorija atrodas starp jūru un kalniem.

Terašu saglabāšana un vīndārza ilgtspējība ir cieši saistīta ar ģeogrāfiskā apgabala sociālo struktūru un daudzveidīgajām darba iespējām. Darbavietas, kas saistītas ar jūras tuvumu (jūrnieki, zvejnieki, dokeri utt.), pārrobežu dzelzceļa līnijas esamību (dzelzceļa darbinieki), kā arī kultūras piesaisti vīnkopības mantojumam, ir veicinājušas šī vīndārza oriģinalitātes un unikālās arhitektūras aizsardzību.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

a) tiešās apkaimes apgabals, kas noteikts, paredzot atkāpi attiecībā uz vinifikāciju, vīnu gatavošanu un kopšanu, lai vinificētu, gatavotu, koptu un iepakotu tādus vīnus, kuriem var piešķirt tiesības izmantot norādes "blanc" vai "rimage", sastāv no šādu Austrumpireneju [*Pyrénées-Orientales*] departamenta pašvaldību teritorijām: *Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède* un *Villelongue-dels-Monts*;

b) tiešās apkaimes apgabals, kas noteikts, paredzot atkāpi attiecībā uz vīnu kopšanu un tādu vīnu kopšanu un iepakošanu, kuriem var piešķirt tiesības izmantot norādes "blanc" vai "rimage", sastāv no šādu Austrumpireneju [*Pyrénées-Orientales*] departamenta pašvaldību teritorijām: *Cases de Pène, Elne, Ortaffa* un *Prats-de-Mollo*.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

a) marķējumā iekļauj tradicionālo norādi "vin doux naturel" (dabiski salds vīns);

b) kontrolēto cilmes vietas nosaukumu obligāti papildina ar norādēm "ambré", "blanc", "rimage", "rosé" vai "traditionnel". Šīs norādes ir obligāti jāiekļauj marķējumā. Šīs norādes iekļauj arī sludinājumos, prospektos un faktūrrēķinos;

c) ar norādēm "blanc", "rimage" un "rosé" apzīmētajiem vīniem obligāti norāda ražas gadu;

d) kontrolēto cilmes vietas nosaukumu var papildināt ar norādi "hors d'âge" (bez vecuma ierobežojuma) attiecībā uz dabiski saldiem vīniem, ko apzīmē ar norādēm "ambré" vai "traditionnel", ja tie atbilst specifikācijā attiecīgajai norādei paredzētajiem ražošanas nosacījumiem;

e) dabiski saldiem vīniem, ko apzīmē ar norādēm "ambré" vai "traditionnel", kontrolēto cilmes vietas nosaukumu var papildināt ar norādi "rancio" (ilgi izturēts vīns), neatkarīgi no tā, vai tiem ir vai nav piešķirtas tiesības izmantot norādi "hors d'âge", ja tie atbilst specifikācijā attiecīgajai norādei paredzētajiem ražošanas nosacījumiem;

f) visas neobligātās norādes, kuru izmantošanu saskaņā ar Kopienas noteikumiem var reglamentēt dalībvalstis, ieraksta marķējumā ar rakstzīmēm, kuru izmēri ne augstumā, ne platumā nepārsniedz divkāršus to rakstzīmju izmērus, kas veido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīniem, ko apzīmē ar norādēm "blanc" un "rimage", kopšanu veic reducējošā vidē.

Vīniem, ko apzīmē ar norādi "blanc", šī kopšana veicina balto ziedu, citrusaugļu un garšvielu maigo aromātu saglabāšanu, bet vīniem, ko apzīmē ar norādi "rimage", tā veicina svaigu sarkano augļu, vīnogu, ķiršu un ķiršu brendija aromātu saglabāšanu. Kopšanu veic līdz 1. maijam nākamajā gadā pēc ražas novākšanas gada. Vīnus pudelēs iepilda ražotājs, kurš novāc vīnogas un veic šiem vīniem vinifikāciju, vai kolektīvā vīndarīšanas vienība, kuras dalībnieki novāc vīnogas, pat bez transportēšanas. Šo vīnu iepakošanu veic ne vēlāk kā 30. jūnijā otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada;

ražotāji izvirza sev mērķi, no vienas puses, stingrāk saglabāt galvenās produktiem raksturīgās īpašības un, no otras puses, veicot ražošanas reģionā kontroles pasākumus, kuriem vajadzīga īpaša organoleptiskā kompetence, garantēt un nosargāt produktu kvalitāti un specifiku, un tādējādi arī kontrolētā cilmes vietas nosaukuma reputāciju.

Saite uz produkta specifikāciju

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