C/2024/6184

15.10.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6184)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Dátum oznámenia: 22. 7. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Intenzita farby vín s prívlastkom „rosé“ (ružové)

V kapitole I článku IX „Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie“, bode 1 písm. b) „Analytické normy“ špecifikácie výrobku sa súčasné rozmedzie intenzity farby (DO 420 + DO 520) pre vína, ktoré možno označiť prívlastkom „rosé“ (ružové), rozširuje zo súčasných 0,40 až 0,70 na 0,30 až 0,80, aby sa lepšie zohľadnili výrobky, ktoré sa v praxi vyrábajú. Touto zmenou sa nemení súvislosť s pôvodom.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2. Skrátenie obdobia vyzrievania vín s prívlastkami „ambré“ (jantárové) a „traditionnel“ (tradičné)

V kapitole I článku IX „Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie“ bode 2 „Ustanovenia podľa druhu výrobku“ a článku X „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku sa obdobie vyzrievania vín s prívlastkami „ambré“ (jantárové) a „traditionnel“ (tradičné) skracuje z 30 na 24 mesiacov. Touto zmenou sa nemenia organoleptické vlastnosti výrobkov. Umožňuje sa tým prispôsobiť uvádzanie vín na trh dopytu na trhu, pričom sa zachováva oxidatívna a ovocná povaha vín nesúcich tieto prívlastky.

V dôsledku tohto skrátenia obdobia vyzrievania sa mení bod „Opis vín“ a bod „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

3. Zrušenie požiadavky na minimálne trojmesačné vyzrievanie vo fľaši pre vína s prívlastkom „blanc“ (biele) alebo „rimage“.

Cieľom zrušenia požiadavky na trojmesačné minimálne obdobie vyzrievania vo fľaši uvedenej v kapitole I článku IX „Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie“ bode 2 „Ustanovenia podľa druhu výrobku“, ako aj v článku X „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku je umožniť obchodníkom balenie vína v záujme rozvoja nových trhov.

V dôsledku týchto zmien sa menia body „Opis vín“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky – balenie“ jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Dátum uvedenia vín s prívlastkom „ambré“ (jantárové) alebo „traditionnel“ (tradičné) na spotrebiteľský trh**

V kapitole I článku IX „Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie“ bode 5 písm. a) „Ustanovenia týkajúce sa uvedenia výrobkov do obehu a uvedenia výrobkov na spotrebiteľský trh“ a článku X „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku sa dátum uvedenia vín s prívlastkom „ambré“ (jantárové) alebo „traditionnel“ (tradičné) na spotrebiteľský trh posúva o šesť mesiacov skôr v dôsledku rovnocenného skrátenia obdobia vyzrievania. Vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh od 1. septembra druhého roka nasledujúceho po roku zberu.

V dôsledku tohto spresnenia sa mení bod „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

5. **Dátum uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi**

V kapitole I článku IX „Spracovanie, výroba, vyzrievanie, balenie, skladovanie“ bode 5 písm. b) „Ustanovenia týkajúce sa uvedenia výrobkov do obehu“ špecifikácie výrobku sa vypúšťajú dátumy stanovujúce obdobie, počas ktorého nemôžu byť vína v obehu medzi obchodníkmi a predajcami pred uvoľnením ich na spotrebu. Cieľom tejto zmeny je umožniť obeh vín medzi všetkými prevádzkovateľmi pred ich uvoľnením na spotrebu, pričom sa zabraňuje riziku nekalej súťaže medzi obchodníkmi.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Banyuls

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov:**

3. Ešte kvasiace mladé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

a) Ide o prírodné sladké vína.

b) Prírodné sladké vína určené na predaj alebo vo fáze balenia spĺňajú tieto analytické normy: – skutočný obsah alkoholu: najmenej 15 obj. %; – celkový obsah alkoholu: najmenej 21,5 obj. %; – obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): najmenej 45 gramov na liter; – intenzita farby (OD 420 + OD 520): najviac 2,50 v prípade vín s prívlastkom „ambré“ (jantárové); najmenej 0,30 a najviac 0,80 v prípade vín s prívlastkom „rosé“ (ružové), najmenej 2,80 v prípade vín s prívlastkom „traditionnel“ („tradičné“); najmenej 4 v prípade vín s prívlastkom „rimage“; – odtieň (OD 420/OD 520): najviac 1,2 v prípade vín s prívlastkom „rosé“ (ružové).

c) Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch Spoločenstva.

V prvom rade sú to vína vyzrievajúce v redukčnom prostredí v súlade s výrobnými metódami opísanými týmito prívlastkami:

— „rimage“ („víno roka“ v kataláncine) v prípade červených vín vyrobených z odrody Grenache N, ktoré vyzrievajú aspoň do 1. mája roku nasledujúceho po roku zberu,

— „blanc“ (biele) v prípade vín vyrobených z bielych alebo šedých odrôd s použitím tej istej výrobnej metódy ako vína s prívlastkom „rimage“,

— „rosé“ (ružové) v prípade vín balených najneskôr do 31. decembra roku nasledujúceho po roku zberu.

Sú dostupné aj ako vína vyzrievajúce v oxidačnom prostredí v súlade s výrobnými metódami opísanými týmito prívlastkami:

— „ambré“ (jantárové) v prípade vín vyrobených z bielych alebo šedých odrôd,

— „traditionnel“ (tradičné) v prípade vín vyrobených hlavne z odrody Grenache N.

Tieto vína vyzrievajú najmenej do 1. septembra druhého roka nasledujúceho po roku zberu. Vyzrievanie zohráva zásadnú úlohu pri vytváraní aromatickej komplexnosti vín. Prebieha v redukčnom prostredí a pomáha zachovávať:

— arómy čerstvého červeného ovocia, hrozna, čerešní, čerešňovice v prípade vín s prívlastkom „rimage“,

— jemné arómy bielych kvetov, citrusových plodov a korenín v prípade vín s prívlastkom „blanc“ (biele),

— ľahké, svieže a ovocné chute vín s prívlastkom „rosé“ (ružové).

Keď víno vyzrieva v oxidačnom prostredí, v dreve (sudy typu fuder alebo demi-muid) alebo v sklenených demižónoch vystavených slnku, v extrémnom podnebí tejto zemepisnej oblasti:

— vína s prívlastkom „ambré“ (jantárové) získavajú dlhšie pretrvávajúcu a harmonickejšie vyváženejšiu chuť, intenzívne arómy kandizovaného ovocia, medových kvetov, vosku, korenín alebo verbeny,

— vína s prívlastkom „traditionel“ (tradičné) nadobúdajú arómy kandizovaného zrelého ovocia, slivovice, medu a praženej kávy alebo kakaa v prípade najdlhšie vyzrievajúcich cuvée. V závislosti od podmienok, v ktorých vyzrievajú, môžu tieto vína získať komplexné, rozvíjajúce sa arómy a dosiahnuť až buket „rancio“ pripomínajúci praženie, sušené ovocie, a najmä vlašské orechy.

Bez ohľadu na to, či majú 5, 10 alebo 50 rokov, vína „Banyuls“ sú komplexné a majú dlho pretrvávajúcu chuť.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

a) Vína sa získavajú mutážou kvasiaceho muštu. Mutáž sa uskutočňuje pridávaním neutrálneho vínneho destilátu s minimálnym obsahom alkoholu 96 obj. % v podiele najmenej 5 % a najviac 10 % objemu použitého hroznového muštu. Mutáž sa vykonáva do 31. decembra roku zberu hroznového muštu. Dodatočná mutáž sa však môže vykonať pridaním najviac 10 % čistého alkoholu.

b) Nesmie sa pridávať žiaden výrobok, ktorý by mohol pozmeniť farbu vín.

c) Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2.

Pestovateľské postupy

1. Hustota výsadby

— Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m. Maximálna dispozičná plocha krov je 2,50 m². Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialenosti medzi krami v jednom rade.

Maximálna plocha dostupná pre každý ker nesmie presiahnuť 3 m² v prípade viniča vysadeného v štvorcovom alebo krížovom usporiadaní. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialenosti medzi krami v jednom rade. Vzdialenosť medzi radmi a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť väčšia ako 1,70 m.

— V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch môže byť vzdialenosť medzi hrebeňom svahu alebo múrikom a prvým radom vyššie položeného pozemku, ako aj medzi úpätím svahu alebo múrikom a prvým radom nižšie položeného pozemku maximálne 2,50 m.

2. Pravidlá vedenia viniča a rezu

a) Všeobecné ustanovenia

— Vinič sa vedie systémom Gobelet alebo vo forme vejárovitej palmety.

— Používa sa krátky rez najviac so 7 čapíkmi na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká.

— Rez viniča sa vykonáva pred 31. marcom. Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) však môže udeliť výnimku v prípade výnimočných poveternostných podmienok, vážnych rodinných problémov alebo neskorého prevzatia farmy.

b) Osobitné ustanovenie

Odrody Grenache blanc B, Grenache gris G a Grenache N možno predrezávať, pričom sa na každom čapíku ponechávajú viac ako dve očká, a to za predpokladu, že sa najneskôr do 31. marca uskutoční rez krov v súlade so všeobecnými ustanoveniami.

3. Zavlažovanie

Zavlažovanie je zakázané.

4. Zber

— Vína sa vyrábajú z hrozna zozbieraného ručne postupným triedením.

— Sanitárne triedenie úrody je povinné, ak je úroda vizuálne nezdravá alebo nedostatočne zrelá. Toto triedenie vykonáva prevádzkovateľ buď na pozemku, alebo vo vinárskom podniku.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

40 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín, zber hrozna, vinifikácia, výroba, vyzrievanie a balenie vín, ktoré možno označiť prívlastkom „blanc“ (biele) alebo „rimage“, sa uskutočňujú v týchto obciach departementu Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure a Port-Vendres.

7. **Muštové odrody**

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N – Cinsault

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B – Macabeo

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Tourbat B

Vermentino B – Rolle

8. **Opis súvislostí**

a) Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Najjužnejšie situovaná francúzska vinohradnícka oblasť sa nachádza medzi „mar i mont“ („morom a horami“ v katalánskom jazyku), na mieste s veľmi členitým terénom, na strmých svahoch, kde nadmorská výška prudko klesá z úrovne 917 m n. m. pri vrchole Pic de Sailfort na úroveň 0 m n. m. na morskom pobreží.

Táto zemepisná oblasť sa nachádza na východnom okraji masívu Albères, kde sa Pyreneje prudko zvažujú do Stredozemného mora. Rozprestiera sa na území štyroch obcí v oblasti „Côte Vermeille“ v departemente Pyrénées-Orientales, pričom všetky štyri obce sú zároveň prístavmi: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère a Port-Vendres.

Okolo týchto prístavov ju vymedzuje:

— Stredozemné more na východe,

— pyrenejské hrebene tvoriace hranicu so Španielskom na južnej strane,

— úpätie masívu Albères a rovina Roussillon na severe,

— vrcholy Pyrenejí na západe.

Vrásnenie, pri ktorom vznikli Pyreneje, vytvorilo veľmi členitú krajinu rozdelenú na množstvo alveol, malých amfiteátrov a belvederov, ktoré sa vypínajú nad morom.

Geologické podložie je homogénne a pozostáva najmä z lavíc tvorených kambrickými hnedými bridlicami. Tieto vertikálne štruktúrované, silne rozpukané horniny dávajú vzniknúť chudobným pôdam s nízkou schopnosťou zadržiavať vodu a rôznou hrúbkou, v závislosti od topografie.

Pozemky určené na zber hrozna sa obhospodarujú na terasách v nadmorskej výške do 400 metrov a sú situované veľmi lokálne na dne údolí tvorených pásmi aluviálnych, kamenistých a vysoko priepustných naplavenín, ktoré vznikli v dôsledku činnosti vodných tokov, ako je napríklad Baillaury, Cosprons, Douy a Ravaner, ktoré odvádzajú vodu z tejto zemepisnej oblasti.

Zemepisná oblasť je charakteristická veľmi vysokým počtom hodín slnečného svitu za rok, ktorého obdobie trvania je viac ako 2 600 hodín, a stredomorským podnebím, ktoré je v zime mierne a v lete horúce a suché. Priemerná ročná teplota dosahuje 15 °C, mení sa však v závislosti od nadmorskej výšky. Teplotný režim sa vyznačuje nízkymi ročnými teplotnými výkyvmi, ale často sa vyskytujú výrazné denné výkyvy teplôt.

Priemerný ročný úhrn zrážok je menej ako 650 milimetrov a takisto sa líši v závislosti od nadmorskej výšky. Vyznačuje sa režimom, ktorý je príliš často prudký a nepravidelný a v ktorom sa striedajú dlhé obdobia letného sucha s krátkymi obdobiami prívalových dažďov na jar a na jeseň. Tie môžu spôsobovať eróziu a splavovanie pôdy, čo viedlo k zavedeniu terasovitého usporiadania pozemkov.

Zvláštnosťou podnebia je však vietor, ktorý vanie takmer 200 dní v roku:

— Prevažuje „Tramontane“, prudký a vysušujúci severozápadný vietor (130 dní v roku), ktorý je prospešný pre očistenie ovzdušia od hubovitých chorôb. Na jar však často býva ničivý, keďže mechanicky poškodzuje mladé výhonky viniča. Takisto je príčinou šírenia požiarov v lete.

— Východný/juhovýchodný morský vietor podporuje prúdenie chladného a vlhkého morského vzduchu, ktoré zmierňuje páľavu letného slnka.

V tomto extrémnom podnebí krajinu utvárajú vinohrady, ktoré sa striedajú so skromnými zalesnenými plochami tvorenými porastmi duba korkového alebo cezmínového, olivovníkov a stredomorských kríkov, a tiež vresoviská vznikajúce v dôsledku opakovaných požiarov.

Táto krajina sa formovala vďaka vytrvalosti poľnohospodárov, ktorí počas generácií dokázali optimalizovať využívanie svahov a úpätí kopcov a zároveň zachovať na členitom teréne ochranný rastlinný kryt. Aby zabránili erózii pôdy a vyrovnali terén, postavili nespočetné množstvo nízkych suchých kamenných múrikov a vytvorili terasy, ktoré sú pre túto oblasť také charakteristické.

b) Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pestovanie viniča sa spája s históriou Feničanov, ktorí vysadili vinič v prístave Collioure približne sedem storočí pred naším letopočtom.

Vzhľadom na zemepisné a klimatické podmienky bolo pestovanie viniča na terasách nevyhnutnosťou už od začiatku stredoveku, čo neskôr posilnili templári.

Obchod s vínom, ktorému sa darilo v prístavoch, podporil v roku 1207 Jakub I. z Malorky a neskôr aragónski králi, keď vinohradníckym obciam vyplácali prostriedky získavané zo zdanenia dovážaných vín, aby sa udržala vysoká kvalita miestnej výroby.

Po anexii tohto územia Francúzskom v roku 1659 (Pyrenejská zmluva) sa francúzske vojská v roku 1773 pripravovali na vojenský zásah s cieľom bojovať proti pašeráctvu, ktoré súviselo so zavedením štátnych daní. Správca provincie Roussillon však našiel kompromis a udelil prémie za výsadbu viniča, čím chcel pašerákov povzbudiť k tomu, aby sa stali vinohradníkmi.

Tradícia pestovania viniča je však hlboko zakorenená, a to najmä vďaka zavedeniu prenájmu „bail à complant“ (forma prenájmu vinohradníckych pozemkov, pri ktorom majiteľ pozemkov dostáva od nájomcu určitý podiel z úrody), nazývanému tiež „souche morte“ („odumreté kry“ vo francúzskom jazyku). Táto prax, ktorá sa datuje do obdobia pred rokom 1000, sa vo vinohradníckej oblasti „Banyuls“ stále používa na viac ako 50 % pozemkov! Tento spôsob hospodárenia umožňoval ľuďom z chudobných pomerov obrábať niekoľko vinohradníckych pozemkov s krami, ktoré im patrili, pričom pôdu nevlastnili. Tá zostáva vo vlastníctve majiteľov pozemkov, ktorí nájomcom postupujú svoje pozemky vo forme spoluvlastníctva, pričom sa vyžaduje, aby kry boli stále živé.

To podporovalo pravidelnú výmenu odumretých krov a vrúbľovanie *in situ* s použitím vrúbľov, ktoré pestovatelia považovali za „najzaujímavejšie“. Navyše, v priebehu generácií viedla táto prax k miešaniu odrôd hrozna na jednom pozemku.

Od roku 1830 sa situácia začína veľmi rýchlo meniť. Obchod s prístavom Port-Vendres sa zintenzívňuje a do obce Collioure je zavedená železnica, ktorá neskôr pokračuje do Španielska, kde majú koľajnice iný rozchod. To vedie k vzniku významnej ekonomickej činnosti v oblasti manipulačných prác vykonávaných pri prekládke tovaru. Počet obyvateľov narastá: priťahujú ich pracovné príležitosti v prístave a pri prekládke tovaru, pričom sa každý snaží prostredníctvom prenájmu „bail à complant“ získať prístup ku kúsku vinohradníckej pôdy. Víno „Banyuls“ profitovalo z tohto rozmachu, ktorý spôsobila obchodná činnosť obchodníkov v regióne, ale tiež istý duchovný, abbé Rous.

V roku 1885 zničila oneskorená epidémia fyloxéry veľkú časť vinohradov a výrobcom ešte viac sťažila možnosť konkurovať podvodným vínam.

V 19. storočí sa povesť vína „Banyuls“ zakladala na suchých bielych vínach s vysokým prirodzeným obsahom alkoholu, ktoré boli stabilné a mali vynikajúcu skladovateľnosť. Zvesti o dobrom mene tohto vína sa dostali až za Atlantický oceán. Po vyhlásení zákonov, ktorých autormi boli Arago (1872) a Pams (1898) a ktoré priznali prirodzene sladkým vínam osobitný daňový štatút, sa vinohrady začali špecializovať na výrobu prírodných sladkých vín.

Už v roku 1902 vytvorili výrobcovia spoločný zväz na boj proti podvodom a 18. septembra 1909 bolo právne vymedzené označenie pôvodu „Banyuls“ vzťahujúce sa na výrobu prírodných sladkých vín.

Chránené označenie pôvodu „Banyuls“ bolo uznané výnosom zo 6. augusta 1936 ako jedno z prvých francúzskych chránených označení pôvodu.

Priemerná ročná produkcia dosahuje približne 20 000 hektolitrov, z čoho 75 % tvoria červené vína, ktoré vyrába približne tridsať súkromných vinárov, ktorí predávajú svoje výrobky priamo, a tri vinárske družstvá, z ktorých najväčšie, „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls“, vyrába 80 % produkcie vína.

Tieto vína sú prírodné sladké vína vyrobené mutážou, konkrétne pridaním neutrálneho vínneho destilátu s minimálnym obsahom alkoholu 96 obj. %. Mutáž sa uskutočňuje počas kvasenia metódou „mutage sur grains“, kedy sa vínny destilát pridáva k zozbieranému hroznu. Ďalšou možnosťou je pridávanie vínneho destilátu do hroznového muštu v podiele najmenej 5 % a najviac 10 % objemu použitého hroznového muštu.

Pri vínach vyrábaných s použitím výrobného postupu opísaného prívlastkom „rimage“ sa mutáž musí vykonať metódou „mutage sur grains“.

Vína majú skutočný obsah alkoholu najmenej 15 obj. %, celkový obsah alkoholu najmenej 21,5 obj. % a obsah skvasiteľných cukrov najmenej 45 gramov na liter.

V prvom rade sú to vína vyzrievajúce v redukčnom prostredí v súlade s výrobnými metódami opísanými týmito prívlastkami:

— „rimage“ („víno roka“ v katalánčine) v prípade červených vín vyrobených z odrody Grenache N, ktoré vyzrievajú aspoň do 1. mája roku nasledujúceho po roku zberu. Tieto vína plní do fliaš do 30. júna druhého roka nasledujúceho po roku zberu prevádzkovateľ, ktorý uskutočnil zber hrozna a vinifikáciu týchto vín, alebo kolektívna jednotka pre vinifikáciu, ktorej členovia zbierajú hrozno,

— „blanc“ (biele) v prípade vín vyrobených z bielych alebo šedých odrôd s použitím tej istej výrobnej metódy ako vína s prívlastkom „rimage“,

— „rosé“ (ružové) v prípade vín plnených do fliaš najneskôr do 31. decembra roku nasledujúceho po roku zberu.

Sú dostupné aj ako vína vyzrievajúce v oxidačnom prostredí v súlade s výrobnými metódami opísanými týmito prívlastkami:

— „ambré“ (jantárové) v prípade vín vyrobených z bielych alebo šedých odrôd,

— „traditionnel“ (tradičné) v prípade vín vyrobených hlavne z odrody Grenache N.

Tieto vína vyzrievajú najmenej do 1. septembra druhého roka nasledujúceho po roku zberu.

Keď vyzrievajú najmenej 5 rokov, označujú sa pojmom „hors d'âge".

Vína vyrábané v súlade s výrobnými metódami opísanými prívlastkami „ambré" (jantárové), „rosé" (ružové), „rimage" alebo „traditionnel" (tradičné) sú v špecifikácii výrobku vymedzené presnou definíciou pre intenzity farby (DO 420 + DO 520) a odtieňa (DO 420/DO 520) pre vína, ktoré môžu niesť prívlastok „rosé" (ružové).

Vyzrievanie zohráva zásadnú úlohu pri vytváraní aromatickej komplexnosti vín.

Prebieha v redukčnom prostredí a pomáha zachovávať:

— arómy čerstvého červeného ovocia, hrozna, čerešní, čerešňovice v prípade vín s prívlastkom „rimage",

— jemné arómy bielych kvetov, citrusových plodov a korenín v prípade vín s prívlastkom „blanc" (biele),

— ľahké, svieže a ovocné chute vín s prívlastkom „rosé" (ružové).

Keď víno vyzrieva v oxidačnom prostredí, v dreve (sudy typu fuder alebo demi-muid) alebo v sklenených demižónoch vystavených slnku, v extrémnom podnebí tejto zemepisnej oblasti:

— vína s prívlastkom „ambré" (jantárové) získavajú dlhšie pretrvávajúcu a harmonickejšie vyváženejšiu chuť, intenzívne arómy kandizovaného ovocia, medových kvetov, vosku, korenín alebo verbeny,

— vína s prívlastkom „traditionel" (tradičné) nadobúdajú arómy kandizovaného zrelého ovocia, slivovice, medu a praženej kávy alebo kakaa v prípade najdlhšie vyzrievajúcich cuvée.

V závislosti od podmienok, v ktorých vyzrievajú, môžu tieto vína získať komplexné, rozvíjajúce sa arómy a dosiahnuť až buket „rancio" pripomínajúci praženie, sušené ovocie a najmä vlašské orechy.

Bez ohľadu na to, či majú 5, 10 alebo 50 rokov, vína „Banyuls" sú komplexné a majú dlho pretrvávajúcu chuť.

Vo veľmi špecifickom prírodnom kontexte hôr a morského pobrežia sa človek dokázal prispôsobiť a vytvarovať krajinu: založil vinič (pre 2 000 rokmi) na strmých svahoch, ktoré osídlil od morského pobrežia až do nadmorskej výšky 400 metrov.

V klimatických podmienkach plných kontrastov a extrémov, na nestabilnej, silne priepustnej pôde zloženej z hrubých prvkov, vybudovali generácie v priebehu času terasy, aby bojovali proti erózii pôdy a požiarom. Na pozemkoch v pozemkovej oblasti vymedzenej na zber hrozna sa nachádza viac ako 5 000 lineárnych kilometrov suchých kamenných múrikov. Tieto terasy síce korigujú sklon svahu, zachovávajú agronomický potenciál pôdy, ale len zriedka sa dajú mechanizovať.

Podobne, aby sa spomalila rýchlosť a sila odtekajúcej vody, vinohradníci vytvorili systém na jej odvádzanie do kamenistých žľabov, ktoré sa v katalánčine nazývajú „agouilles" a tvoria charakteristické siete „pied de coq" (kohútia noha) alebo „peu de gall" (v katalánskom jazyku). Po celé generácie človek na najchránenejších miestach vytváral geometrickú mozaiku vzájomne prepojených vinohradov, pričom lesy tvorené porastmi duba cezmínového a duba korkového sa obmedzujú na najstrmšie rokliny a na miesta najviac vystavené vetrom.

Vďaka prenájmu „bail à complant", ktorý je kultúrnym dedičstvom pochádzajúcim z katalánskej histórie, si výrobcovia zachovali vinohrad a jeho rozmanitosť odrodovej skladby, často aj v rámci toho istého pozemku, čím preukázali svoju schopnosť prispôsobiť sa tomuto náročnému územiu.

V tejto drsnej, veľmi suchej a málo úrodnej oblasti, ktorá je ideálna na výrobu prírodných sladkých vín, ktoré si vyžadujú minimálny obsah cukru v hrozne 252 gramov, sa presadila muštová odroda Grenache, ktorá sa pestuje ako odroda Grenache N – vidiecka odroda odolná voči vodnému stresu a silnému vetru, a odrody Grenache blanc B a Grenache gris G, ktoré sú menej náchylné na spŕchavosť. Ostatné tradičné odrody používané na výrobu prírodných sladkých vín, Macabeu B, Tourbat B (miestne známej ako „Malvoisie du Roussillon"), Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B (miestne známej ako „Muscat romain"), sú tiež zastúpené, často zmiešané na vinohradníckych pozemkoch, o čom svedčí aj najstarší vinohrad. Ostatné odrody sa používajú ako doplnkové na výrobu suchých vín s chráneným označením pôvodu „Collioure", ktoré sa vyrábajú v tej istej oblasti.

Táto tradičná pestrosť odrodovej skladby umožňuje výrobcom vďaka triedeniu a ručnému zberu z toho istého pozemku vyrábať vína s dvomi chránenými označeniami pôvodu „Banyuls" a „Collioure", pričom v prípade chráneného označenia pôvodu „Banyuls" je výnos obmedzený na 30 hektolitrov na hektár. Množstvo deklarované na hektár v prípade chráneného označenia pôvodu „Collioure" nepresahuje rozdiel medzi 40 hektolitrami a množstvom deklarovaným v prípade chráneného označenia pôvodu „Banyuls", vynásobený koeficientom 1,3. Maximálny priemerný výnos na jeden ker je takisto obmedzený na 1,50 kg, pričom v prípade zlého zdravotného stavu úrody alebo nedostatočnej zrelosti je povinné triedenie.

Tieto prírodné podmienky si vyžadujú od vinohradníka dôslednú starostlivosť o vinič, ktorá spočíva v dodržiavaní pravidiel krátkeho rezu a vo vedení viniča prevažne systémom gobelet, čo je systém schopný odolávať extrémnym klimatickým podmienkam (veľmi horúce a suché podnebie, ale s veľmi vlhkými epizódnymi obdobiami, silný prímorský vplyv a prudké vetry) a zaistiť dlhú životnosť krov, a tým, že sa kladie dôraz na nízke výnosy, čo je nevyhnutné na dosiahnutie vysokej prirodzenej cukornatosti hrozna potrebnej na výrobu prírodných sladkých vín.

Výrobcovia, ktorí si uvedomujú, že majú k dispozícii výnimočné prírodné prostredie, sa o zachovanie tohto dedičstva starajú s maximálnou dôslednosťou. V špecifikácii výrobku sa stanovuje, že opatrenia na reguláciu odtoku vody a prvky na zabezpečenie celistvosti a udržateľnosti pôdy (múriky, terasy atď.) sa musia udržiavať podľa zvyklostí a povolená je len výstavba alebo práce, ktoré tieto prvky podstatne nemenia.

Vinohradníci ostali verní tradícii ručného zberu, čím prispievajú k zachovaniu pôvodného charakteru a vlastností terasových vinohradov.

Výrobcovia na jednej strane skrotili strmé bridlicové svahy v tejto zemepisnej oblasti a na druhej strane zabezpečili dobrú povesť a obchod s vínom, ktorého rozvoj je spojený s prítomnosťou námorných prístavov Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure a Port-Vendres.

Od roku 1850 vzrástla povesť vín „Banyuls“ vďaka úsiliu významných osobností, opátov, lekárov, lekárnikov a bohatých statkárov, ktorí boli presvedčení o výhodách a vysokej kvalite týchto veľkorysých vín.

Od roku 1920 zohrávali vinárske družstvá dôležitú úlohu v dynamike výroby a uvádzania na trh. Víno „Banyuls“ sa dostáva na najlepšie stoly a Maurice SAILLAND CURNONSKY, nekorunovaný kráľ gastronómov, sa o ňom vyjadril, že má v sebe „saracénsku klenbu a horúčosť“.

Keď sa presunieme bližšie k súčasnosti, povesť vín „Banyuls“ vzrástla s prílevom turistov, ktorých priťahuje výnimočná krajina týčiaca sa nad Stredozemným morom, ktorá je dielom človeka.

Vína s prívlastkom „blanc“ (biele) sa plnia do fliaš vo vymedzenej zemepisnej oblasti a v obmedzenej oblasti v bezprostrednej blízkosti, a to prevádzkovateľom, ktorý zbieral hrozno a vinifikoval vína, alebo kolektívnou jednotkou pre vinifikáciu, ktorej členovia zberajú hrozno, t. j. bez prepravy. Výrobcovia si stanovili cieľ lepšie chrániť kvalitu a osobitosť výrobku s mladistvým charakterom, a tým aj dobré meno chráneného označenia pôvodu. Osobitná požiadavka na hlásenie o balení týchto vín je vymedzená v špecifikácii výrobku.

To isté platí aj pre vína s prívlastkom „rimage“, pre ktoré je povinné použitie metódy „mutage sur grains“, čo je cenný prostriedok na zvýraznenie paradoxu vín, ktoré sú svieže, no zároveň bohaté, s jemnou trieslovou silou, a navyše si nevyžadujú dlhé vyzrievanie. Tieto vína preto verne odrážajú charakter tohto územia medzi morom a horami.

Zachovanie terás a dlhovekosť vinohradov úzko súvisia so sociálnou štruktúrou zemepisnej oblasti a rôznorodosťou hospodárskej činnosti. Činnosti spojené s blízkosťou mora (rybári, prístavní pracovníci atď.), existencia cezhraničnej železničnej trate (železničiari) a kultúrna väzba na vinohradnícke dedičstvo prispeli k ochrane tejto pôvodnej vinohradníckej oblasti s jedinečnou architektúrou.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

a) Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, pre vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie vín, ktoré možno označiť prívlastkom „blanc“ (biele) alebo „rimage“, zahŕňa územie týchto obcí v departemente Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vyzrievanie vín a pre vyzrievanie a balenie vín, ktoré možno označiť prívlastkom „blanc“ (biele) alebo „rimage“ zahŕňa územie týchto obcí v departement Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

a) Na etiketách sa uvádza tradičný pojem „vin doux naturel“ (prírodné sladké víno).

b) Názov chráneného označenia pôvodu sa povinne musí doplniť prívlastkami „ambré“ (jantárové), „blanc“ (biele), „rimage“, „rosé“ (ružové) alebo „traditionnel“ (tradičné). Tieto údaje musia byť uvedené na etikete. Uvádzajú sa aj v reklamách, na prospektoch a faktúrach.

c) Na vínach s prívlastkami „blanc“ (biele), „rimage“ alebo „rosé“ (ružové) sa musí uvádzať ročník vína.

d) Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť pojmom „hors d'âge“ v prípade prírodných sladkých vín s prívlastkami „ambré“ (jantárové) alebo „traditionnel“ (tradičné), ktoré spĺňajú výrobné podmienky stanovené pre tento pojem v špecifikácii výrobku.

e) Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť pojmom „rancio“ v prípade prírodných sladkých vín s prívlastkami „ambré“ (jantárové) alebo „traditionnel“ (tradičné), bez ohľadu na to, či je alebo nie je uvedený pojem „hors d'âge“, a ktoré spĺňajú výrobné podmienky stanovené pre tento pojem v špecifikácii výrobku.

f) Písmo použité na etikete pri uvádzaní všetkých nepovinných údajov, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie ani širšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína s prívlastkami „blanc“ (biele) a „rimage“ vyzrievajú v redukčnom prostredí.

Toto vyzrievanie v prípade vín s prívlastkom „blanc“ (biele) podporuje zachovanie jemných aróm bielych kvetov, citrusových plodov a korenín a v prípade vín s prívlastkom „rimage“ zachovanie aróm čerstvého červeného ovocia, hrozna, čerešní a čerešňovice. Vyzrievanie prebieha do 1. mája roku nasledujúceho po roku zberu. Vína plní do fliaš prevádzkovateľ, ktorý uskutočnil zber hrozna a vinifikáciu týchto vín, alebo kolektívna jednotka pre vinifikáciu, ktorej členovia zberajú hrozno, t. j. bez prepravy. Toto balenie sa musí vykonať najneskôr do 30. júna druhého roka nasledujúceho po roku zberu.

Výrobcovia si stanovili cieľ na jednej strane lepšie zachovať základné vlastnosti výrobkov a na strane druhej prostredníctvom kontrol vykonávaných v oblasti výroby, ktoré si vyžadujú osobitné organoleptické znalosti, zaručiť a zachovať kvalitu a osobitosť výrobkov, a tým aj dobré meno chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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