C/2025/5639

20.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5639)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pineau des Charentes“

Referenční číslo UE: PDO-FR-A0489-AM03 – 28.7.2025

1. **Název produktu**

„Pineau des Charentes“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. Odvětví

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti, Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami podle definice v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Pineau des Charentes“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Doplnění agroenvironmentálních ustanovení

Popis

Do specifikace označení původu byla doplněna agroenvironmentální ustanovení. Jejich účelem je posílit udržitelnost označení původu s ohledem na změnu klimatu a vysoká očekávání společnosti. Tato opatření jsou součástí celkového přístupu k udržitelnosti, který prosazují producenti tohoto označení původu.

☐ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

Předmět změny

Zavedení dvou doplňkových zeměpisných označení

Popis

Do specifikace se zařazují dvě doplňková zeměpisná označení „Île de Ré“ a „Île d'Oléron“.

Vína pocházející z těchto doplňkových zeměpisných označení mají osobité organoleptické vlastnosti, které jsou výsledkem jejich výroby z destilátů „Cognac“ a moštů s „oceánským“ charakterem. Seskupení producentů tohoto označení vyzdvihuje specifika těchto území, zejména vliv výraznějšího oceánského podnebí: vysoká vlhkost, silnější větry, intenzivnější sluneční záření než na kontinentu a menší hloubka podzemní vody.

Vína Pineau des Charentes „Île de Ré“ a „Île d'Oléron“ se těší dlouholeté proslulosti, která sahá až do roku 1925. Jejich spotřeba se odehrává převážně na lokální úrovni, podporovaná turistickou klientelou, což napomáhá jejich zhodnocení v krátkých distribučních řetězcích.

Pro tato dvě doplňková zeměpisná označení jsou ve specifikaci produktu stanoveny přísnější výrobní podmínky: specifická zeměpisná oblast pro každou z nich s kritérii identifikace pozemků, vyšší hustotou výsadby, kratšími spony mezi řadami, nižším výnosem a nižší průměrnou maximální zátěží na pozemek.

Bylo rovněž doplněno ustanovení, které umožňuje udělit toto označení pouze likérovým vínům, jejichž mošt pochází z pozemků mladých vinic, a to od třetího roku následujícího po roce, ve kterém byla výsadba provedena před 31. červencem.

Tyto podmínky odrážejí zvyklosti a umožňují zaručit jakost a pravost produktu.

Rovněž byla rozšířena ta část specifikace produktu, která se týká souvislostí, aby se zdůraznila jedinečnost těchto dvou doplňkových zeměpisných označení.

☑ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument

Předmět změny

Určení pozemků

Popis

Účelem je zpřísnit určování pozemků na dobu tří po sobě jdoucích let namísto jednoho roku, aby bylo možné lépe kontrolovat jakost vína Pineau des Charentes.

Vzhledem k aktuálnímu vývoji situace ve vinařské oblasti Charentes-Cognac chce seskupení producentů tohoto označení původu zabránit rychlým nebo účelovým změnám ploch určených pro výrobu vína Pineau des Charentes a destilátu Cognac.

Toto opatření má za cíl zajistit lepší kontrolu jakosti a zároveň zabezpečit výrobní potenciál.

☐ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

Předmět změny

Aktualizace zeměpisného kodexu

Popis

Obce zeměpisné oblasti byly aktualizovány v souladu s úředním zeměpisným kodexem z roku 2025. Touto změnou se nemění zeměpisná oblast označení.

☑ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument

Předmět změny

Odkazy

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a kvalitu (INAO).

☐ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Pineau des Charentes“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0489-AM03 – 28.7.2025

1. **Název (názvy)**

„Pineau des Charentes“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

3. Likérové víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti:

Vzhled:

„Pineau des Charentes“ je likérové víno zpracované technikou zastavení kvašení hroznů pomocí vyzrálého destilátu chráněného označení původu „Cognac“ (destilát z předchozí destilace). Je bílé, růžové nebo červené; označení může být doplněno výrazy vieux [„staré víno“], très vieux [„velmi staré víno“] nebo extra vieux [„výjimečně staré víno“] podle doby zrání v nádobách z dubového dřeva.

Bílé víno „Pineau des Charentes“ je slámově žluté až světle zlaté barvy.

Červené víno „Pineau des Charentes“ má sytou barvu.

Vůně:

U bílého vína „Pineau des Charentes“ se často rozvíjí intenzivní ovocné aroma (čerstvé nebo kandované ovoce) a květinové aroma (bílé květy) s medovými tóny.

U červeného vína „Pineau des Charentes“ se zpravidla rozvíjí intenzivní aroma čerstvě sklizeného červeného a černého ovoce, které je doprovázeno tóny sladkého koření. Růžové víno „Pineau des Charentes“ má světlou až fuchsiovou barvu. Často se vyznačuje ovocnými aromaty a tóny červených bobulí a lesních plodů.

Chuť:

Víno „Pineau des Charentes“ se konzumuje zejména jako aperitiv. Na patře zaujme svěžestí a kulatostí čerstvých hroznových moštů. Destilát „Cognac“, který přispívá k plnosti a celkové vyváženosti produktu, se vytrácí, mimo jiné díky prodlouženému zrání v nádobách z dubového dřeva.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech:

„Pineau des Charentes Ile de Ré“ a „Pineau des Charentes Ile d'Oléron“ se vyrábějí z vyzrálých destilátů chráněného označení původu „Cognac“ a moštů, které jsou někdy charakterizovány jako „oceánského“ typu. Tyto jemné, ovocné a sladké destiláty s jemným jodovým nádechem dodávají vínu „Pineau des Charentes“ z těchto dvou ostrovů jeho specifické vlastnosti. „Pineau des Charentes Ile de Ré“ a „Pineau des Charentes Ile d'Oléron“ často vykazují tóny růží a citrusových plodů.

Analytické vlastnosti:

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	22
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	16
Minimální celková kyselost:	–
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	75

Doplňující informace o analytických vlastnostech:

Analytické hodnoty, které se zde neuvádějí, jsou v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě daného vína nebo vín a omezení platná pro tuto výrobu*

Enologické postupy:

-

Druh enologického postupu:

Pěstební postupy

Popis:

Vinice mají minimální hustotu výsadby 2 200 rostlin na hektar a spon mezi řadami révy je nejvýše 3 m. Řez révy se provádí pomocí následujících technik, s nejvýše 50 000 očky na hektar: – jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez, kdy kořen nese jedno nebo dvě dlouhá plodonosná dřeva anebo jeden či dva čípky, – řez ve tvaru kordonu s čípky s nejvýše třemi očky. Zavlažování je zakázáno.

Vinice v doplňkových zeměpisných oblastech „Ile de Ré“ a „Ile d'Oléron“ mají minimální hustotu výsadby 2 800 rostlin na hektar. Spon mezi řadami révy vinné nesmí přesáhnout 2,7 metru.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy:

Likérové víno

Maximální výnos:

Maximální výnos:	52
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy:

Mošt

Maximální výnos:

Maximální výnos:	85
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy:

Likérové víno s doplňkovými zeměpisnými označeními

Maximální výnos:

Maximální výnos:	49
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy:

Mošt s doplňkovými zeměpisnými označeními

Maximální výnos:

Maximální výnos:	76
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

Francie – Folle blanche B

Francie – Semillon B

Francie – Cabernet franc N

Francie – Merlot N

Francie – Montils B

Francie – Colombard B

Francie – Cot N – Malbec

Francie – Jurançon blanc B

Francie – Cabernet-Sauvignon N

Francie – Meslier Saint-François B – Gros Meslier

Francie – Ugni blanc B

Francie – Merlot blanc B

Francie – Sauvignon B - Sauvignon blanc

Francie – Trousseau gris G – Chauché gris

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

a) Sklizeň hroznů, výroba moštu, výroba, zrání a balení likérových vín se provádí na území obcí původně vymezených výnosem ze dne 1. května 1909, ve znění pozdějších předpisů, o prováděcím nařízení pro vymezení oblasti, jejíž destiláty mají výhradní právo na označení „Cognac“.

Zeměpisná oblast zahrnuje území následujících 738 obcí nebo částí obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu k 1. lednu 2024:

— Charente (16): *Celé obce (265), části obcí (2)*

— Charente-Maritime (17): *Celé obce (458)*

— Dordogne (24): *Celé obce (3)*

— Deux-Sèvres (79): *Celé obce (10)*

Obce jsou uvedeny ve specifikaci produktu s označením.

b) U doplňkových zeměpisných označení „Ile d'Oléron“ a „Ile de Ré“ s označením „Pineau des Charentes“ se činnosti provádějí v souladu s níže uvedenými zvláštními podmínkami. Následující kroky se uskutečňují v zeměpisných oblastech schválených Národním ústavem pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasedání příslušného celostátního výboru dne 6. února 2025: mošty a destiláty musí pocházet z hroznů sklizených a zpracovaných na víno v zeměpisné oblasti každého doplňkového zeměpisného označení definovaného níže. Zrání doplňkových zeměpisných označení „Ile de Ré“ a „Ile d'Oléron“ označení „Pineau des Charentes“ musí být prováděno v rámci zeměpisné oblasti každého doplňkového zeměpisného označení definovaného níže.

Zeměpisná oblast doplňkového zeměpisného označení „Ile d'Oléron“ odpovídá územím vymezeným následujícími obcemi na základě oficiálního zeměpisného kodexu k 1. lednu 2024:

— Charente-Maritime: *Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti (8)*

La Brée-les-Bains, Le Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, Le Grand-Village-Plage, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains.

Zeměpisná oblast doplňkového zeměpisného označení „Ile de Ré“ odpovídá územím vymezeným následujícími obcemi na základě oficiálního zeměpisného kodexu k 1. lednu 2024:

— Charente-Maritime: *Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti (10)*

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

3) Likérové víno

Shrnutí souvislosti

„Pineau des Charentes“ je produkt, jehož existence a historie jsou spojeny s výrobou destilátu „Cognac“. Hlavní zvláštností „Pineau des Charentes“ je totiž to, že se vyrábí z destilátu „Cognac“, a vazbu mezi těmito produkty ještě posiluje fakt, že hroznový mošt i destilát „Cognac“ použité při výrobě musejí pocházet z téhož zemědělského podniku.

Výroba „Pineau des Charentes“ vyžaduje v průměru využití dvou pozemků pro výrobu destilátu „Cognac“ a jednoho pozemku pro výrobu hroznového moštu. V souladu s know-how vyplývajícím z historických postupů si tedy každý výrobce vybere pozemky ve svém podniku, které jsou nejvhodnější pro výrobu moštů nejbohatších na cukr, a zbytek pozemků si ponechá na výrobu kyselých vín s nízkým obsahem alkoholu vhodných k výrobě destilátu „Cognac“. K získání moštů bohatých na cukr přispívá také letní teplo v kombinaci s mírným a slunečným počasím na konci sezóny a vlhkostí vzduchu, které jsou příznivé pro dobré zrání úrody.

U „Pineau des Charentes Ile de Ré“ a „Pineau des Charentes Ile d'Oléron“ má oceánské podnebí, méně hluboké a písčité půdy ovlivňující vodní režim, struktura družstev a historické zvyklosti ostrovů za následek obhospodařování a výběr pozemků pro výrobu moštů, které se liší od pevniny a jsou specifické pro ostrovy.

Díky dokonalému zvládnutí techniky zrání v nádobách z dubového dřeva, při níž se též využívá zvyklostí a know-how spojených s výrobou destilátu „Cognac“, se víno „Pineau des Charentes“ zušlechťuje a získává svůj zvláštní aromatický a chuťový ráz.

Skutečnost, že balení je povoleno pouze v dané zeměpisné oblasti, vyplývá z výrobních zvyklostí a rodinné spotřeby „Pineau des Charentes“. Cílem tohoto omezení je zachovat vlastnosti a specifičnost produktu, který se zpracovává podle zvláštní metody a nechává se dlouho zrát, a zároveň umožnit lepší sledovatelnost a účinnější kontrolu produktu. Toto ustanovení je podpořeno povinností opatřit každou láhev záručním uzávěrem nebo záručním kolkem vydanými orgánem pro ochranu a správu. Vychází z pravidla stanoveného v roce 1946 ve výnosu o uznání chráněného označení původu, které podmiňovalo uvedení vín do oběhu vydáním certifikátu o ochutnávce místními odborníky.

Tak si víno „Pineau des Charentes“ vybudovalo jedinečný charakter, který se často vyznačuje terciárními aromaty typickými pro zrání v nádobách z dubového dřeva. Ačkoli víno „Pineau des Charentes“ zůstalo po téměř tři století produktem pro rodinnou spotřebu, a tudíž striktně lokálním, na počátku 20. století, v době svého obchodního rozmachu, získalo skutečnou proslulost i mimo hranice své produkční oblasti. Dnes se přibližně čtvrtina produkce prodává mimo území Francie, na několika kontinentech, kde je dobré jméno vína „Pineau des Charentes“ doprovázeno nárůstem prodeje (západní a severní Evropa, Kanada apod.).

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky:

Zrání a balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku/další odchylky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky:

Růžová likérová vína se nechávají zrát minimálně do 1. března roku následujícího po sklizni. Červená likérová vína se nechávají zrát minimálně 12 měsíců, z toho alespoň 8 měsíců v nádobách z dubového dřeva. Bílá likérová vína se nechávají zrát minimálně 18 měsíců, z toho nejméně 12 měsíců v nádobách z dubového dřeva. Likérová vína, která mohou nést označení vieux [„staré víno“], se musí nechat zrát v nádobách z dubového dřeva déle než sedm let. Směs několika likérových vín může nést označení vieux, pokud všechna likérová vína zrála déle než sedm let v nádobách z dubového dřeva. Likérová vína, která mohou nést označení très vieux [„velmi staré víno“] nebo jeho ekvivalent

extra vieux [„výjimečně staré víno“], se musí nechat zrát v nádobách z dubového dřeva déle než 12 let. Směs několika likérových vín může nést označení très vieux [„velmi staré víno“] nebo jeho ekvivalent extra vieux [„výjimečně staré víno“], pokud všechna likérová vína zrála déle než 12 let v nádobách z dubového dřeva. Požadavek na balení v dané zeměpisné oblasti vyplývá z výrobních a původně rodinných spotřebních zvyklostí a jeho cílem je zachovat vlastnosti a zvláštnosti „Pineau des Charentes“. Výroba tohoto produktu vyžaduje jednak um týkající se mísení, jednak zkušenost s procesem zrání v dřevěných nádobách v oxidačním prostředí. Je tedy nutné zabránit jakékoliv přepravě produktu a omezit jakoukoli manipulaci na konci zrání tak, aby se předešlo ztrátě vlastností, jež produkt získá na konci technicky zvládnuté výroby. Požadavek balit víno v dané zeměpisné oblasti kromě toho umožňuje lepší sledovatelnost a usnadňuje kontrolu výrobku. Vína jsou prodávána spotřebiteli ve skleněné láhvi opatřené záručním uzávěrem nebo záručním kolkem.

Popis požadavku/odchylky:

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku/další odchylky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky:

— Označení ročníku je povoleno pro likérové víno pocházející 100 % ze stejného roku výroby „Pineau des Charentes“. – Název označení může být doplněn výrazem vieux [„staré víno“] a très vieux [„velmi staré víno“] (nebo jeho ekvivalentem extra vieux [„výjimečně staré víno“]) pro likérová vína splňující výrobní podmínky stanovené pro tyto výrazy v aktuální specifikaci produktu. – Uvedení stáří je povoleno u vín „Pineau des Charentes“, jejichž doba zrání v nádobách z dubového dřeva dovrší tří let. Uváděné stáří nesmí překročit dobu zrání dotčeného produktu v nádobách z dubového dřeva. V případě směsi se uvádí stáří šarže s nejkratší dobou zrání v nádobách z dubového dřeva.

Chráněné označení původu „Pineau des Charentes“ může být doplněno o doplňková zeměpisná označení „Ile de Ré“ nebo „Ile d'Oléron“ u likérových vín, která splňují podmínky výroby stanovené pro toto doplňkové zeměpisné označení.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3c085508-571d-4fbd-85a7-cdf450cc1abd