C/2025/5639

20.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5639)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pineau des Charentes“

EU-Nr. PDO-FR-A0489-AM03 — 28.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pineau des Charentes“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. Sektor

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität, Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Pineau des Charentes“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme von Agrarumweltbestimmungen

Beschreibung

In die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung werden Agrarumweltbestimmungen aufgenommen. Damit soll die Nachhaltigkeit der Ursprungsbezeichnung mit Blick auf den Klimawandel und die hohen gesellschaftlichen Erwartungen gestärkt werden. Diese Maßnahmen sind Teil eines umfassenden Nachhaltigkeitskonzepts, das von den Erzeugern der Weine mit der Ursprungsbezeichnung unterstützt wird.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Einführung von zwei ergänzenden geografischen Bezeichnungen

Beschreibung

In die Produktspezifikation werden die beiden ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Ile de Ré“ und „Ile d'Oléron“ aufgenommen.

Die Weine mit diesen ergänzenden geografischen Bezeichnungen weisen eine besondere organoleptische Typizität auf, die durch die Weinbereitung aus Branntwein mit der Bezeichnung „Cognac“ und Mosten mit einer „maritimen Note“ entsteht. Die Erzeugervereinigung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung hebt die Besonderheiten dieser Gebiete hervor, insbesondere die Auswirkungen eines ausgeprägteren Seeklimas: hohe Luftfeuchtigkeit, stärkerer Wind, intensivere Sonneneinstrahlung als auf dem Festland und geringere Grundwassertiefe.

Die Erzeugnisse mit der g.U. „Pineau des Charentes“ „Ile de Ré“ bzw. „Ile d'Oléron“ zeichnen sich durch ihr langjähriges Ansehen aus, das bis 1925 zurückreicht. Sie werden nach wie vor überwiegend innerhalb des Gebiets getrunken, was auf die zahlreichen Touristen zurückzuführen ist und eine Vermarktung mit kurzen Wegen fördert.

Für diese beiden ergänzenden geografischen Bezeichnungen sind in der Produktspezifikation strengere Erzeugungsbedingungen festgelegt, und zwar: ein spezifisches geografisches Gebiet für jede Bezeichnung mit Kriterien für die jeweilige Parzellenidentifizierung, eine höhere Pflanzdichte, ein geringerer Abstand zwischen den Rebzeilen, ein geringerer Ertrag und durchschnittlicher Höchstertrag je Parzelle.

Außerdem wird eine Bestimmung aufgenommen, die festlegt, dass diese Angabe nur für Likörweine, deren Moste aus Parzellen mit jungen Reben stammen, verwendet werden darf, und dies ab dem dritten Jahr nach dem Jahr, in dem die Anpflanzung bis zum 31. Juli erfolgt ist.

Diese Bedingungen spiegeln die Gepflogenheiten wider und stellen die Qualität und Echtheit des Erzeugnisses sicher.

Der Textabschnitt über den „Zusammenhang“ in der Produktspezifikation wird ebenfalls ergänzt, um die Einzigartigkeit dieser beiden ergänzenden geografischen Bezeichnungen hervorzuheben.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Zuordnung der Parzellen

Beschreibung

Die Zuordnung der Parzellen für einen Zeitraum von drei aufeinanderfolgenden Jahren anstelle eines Jahres soll verstärkt angewandt werden, um eine bessere Qualitätskontrolle des Erzeugnisses mit der g.U. Pineau des Charentes zu ermöglichen.

Zudem möchte die Erzeugervereinigung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung angesichts der derzeitigen konjunkturellen Entwicklung im Weinbaugebiet Charentes-Cognac verhindern, dass es schnelle oder opportunistische Wechsel der Flächenzuordnung zwischen der Erzeugung von Wein mit der g.U. Pineau des Charentes und der Erzeugung von Branntwein mit der Bezeichnung Cognac gibt.

Diese Maßnahme soll zudem eine bessere Qualitätskontrolle sicherstellen und gleichzeitig das Erzeugungspotenzial wahren.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise

Beschreibung

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

Pineau des Charentes

EU-Nr.: PDO-FR-A0489-AM03 — 28.7.2025

1. **Name(n)**

„Pineau des Charentes“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

3. Likörwein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Likörwein

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen:

Das Erzeugnis mit der g.U. „Pineau des Charentes“ ist ein Likörwein, der durch Abstoppen der Traubengärung mittels gereiften Branntweins mit der Ursprungsbezeichnung „Cognac“ (Branntwein aus einer vorangegangenen Destillation) erzeugt wird. Die Likörweine sind weiß, rosé oder rot. Die Ursprungsbezeichnung kann je nach der Dauer der Reifung im Eichenholzfass durch die Angaben „vieux“ (alt), „très vieux“ (sehr alt) oder „extra vieux“ (besonders alt) ergänzt werden.

Weißer Likörwein mit der g.U. „Pineau des Charentes“ weist eine stroh- bis leicht goldgelbe Farbe auf.

Roter Likörwein mit der g.U. „Pineau des Charentes“ zeichnet sich durch eine dunkle Farbe aus.

Aroma/Bukett:

Weißer Likörwein mit der g.U. „Pineau des Charentes“ entwickelt häufig intensiv fruchtige (frische oder kandierte Früchte) und blumige (weiße Blüten) Aromen sowie eine Honignote.

Roter Likörwein mit der g.U. „Pineau des Charentes“ entwickelt häufig intensive Aromen von frisch gepflückten roten und schwarzen Früchten sowie feine Gewürznoten. Rosé-Likörwein mit der g.U. „Pineau des Charentes“ weist eine Farbe von Blassrosa bis Fuchsia auf. Er entwickelt häufig fruchtige Aromen und Noten von roten Beeren und Waldbeeren.

Geschmack/Gaumen:

„Pineau des Charentes“ wird in erster Linie als Aperitif konsumiert. Geschmacklich ist er durch das frische und abgerundete Aroma von Most aus frischen Trauben gekennzeichnet. Der „Cognac“, der zum Körper und zur allgemeinen Ausgewogenheit des Erzeugnisses beiträgt, zeichnet sich durch seinen Schmelz aus, der unter anderem auf den Ausbau im Eichenholzfass zurückzuführen ist.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften:

Die Erzeugnisse mit der g.U. „Pineau des Charentes Ile de Ré“ und „Pineau des Charentes Ile d'Oléron“ werden aus gereiftem Branntwein mit der Ursprungsbezeichnung „Cognac“ und aus Mosten, die sich teilweise durch eine „maritime Note“ auszeichnen, bereitet. Die weichen, fruchtigen, milden und leicht iodierten Branntweine verleihen den auf diesen beiden Inseln erzeugten Weinen mit der g.U. „Pineau des Charentes“ besondere Merkmale. „Pineau des Charentes Ile de Ré“ und „Pineau des Charentes Ile d'Oléron“ entwickeln häufig Noten von Rosen und Zitrusfrüchten.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	22
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	16
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	75

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen:

Die hier nicht aufgeführten analytischen Werte entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren:

—

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 200 Stöcken pro Hektar mit einem Reihenabstand von höchstens 3 Metern auf. Die Reben werden nach den folgenden Techniken mit höchstens 50 000 Augen je Hektar geschnitten: — einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt, wobei der Stock einen oder zwei Strecker und einen oder zwei Zapfen aufweist, — Kordonerziehung mit Zapfen mit jeweils höchstens 3 Augen. Die Bewässerung ist untersagt.

Die Reben in den Gebieten der ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Ile de Ré“ und „Ile d'Oléron“ weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 800 Stöcken je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben höchstens 2,70 m betragen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art:

Likörwein

Höchstertrag:

Höchstertrag:	52
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art:

Most

Höchstertrag:

Höchstertrag:	85
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art:

Likörwein mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	49
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art:

Most mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung

Höchstertrag:

Höchstertrag:	76
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

France — Folle blanche B

France — Semillon B

France — Cabernet franc N

France — Merlot N

France — Montils B

France — Colombard B

France — Cot N — Malbec

France — Jurançon blanc B

France — Cabernet-Sauvignon N

France — Meslier Saint-François B — Gros Meslier

France — Ugni blanc B

France — Merlot blanc B

France — Sauvignon B — Sauvignon blanc

France — Trousseau gris G — Chauché gris

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

a) Die Traubenernte, die Mosterzeugung, die Weinbereitung, der Ausbau sowie die Verpackung der Likörweine finden in dem Gebiet der Gemeinden statt, die ursprünglich durch das Dekret vom 1. Mai 1909 (in geänderter Fassung) über die Rechtsverordnung zur Abgrenzung des Gebiets, das für seine Branntweine das ausschließliche Recht an dem Namen „Cognac“ hat, abgegrenzt wurden.

Das geografische Gebiet umfasst die abgegrenzten Gebiete der folgenden 738 Gemeinden oder Teilgemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung vom 1. Januar 2024:

— Departement Charente (16): *Ganze Gemeinden (265), Teilgemeinden (2)*

— Departement Charente-Maritime (17): *Ganze Gemeinden (458)*

— Departement Dordogne (24): *Ganze Gemeinden (3)*

— Departement Deux-Sèvres (79): *Ganze Gemeinden (10)*

Die Gemeinden sind in der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung namentlich aufgeführt.

b) Für die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Ile d'Oléron“ und „Ile de Ré“ der Ursprungsbezeichnung „Pineau des Charentes“ gelten hinsichtlich der Erzeugungsschritte die nachstehend aufgeführten besonderen Bedingungen. Die folgenden Schritte erfolgen in den geografischen Gebieten, die vom INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 6. Februar 2025 anerkannt wurden: Die Moste und Branntweine müssen aus Trauben bereitet werden, die innerhalb des nachstehend festgelegten geografischen Gebiets der jeweiligen ergänzenden geografischen Bezeichnung geerntet und vinifiziert wurden. Der Ausbau der Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Pineau des Charentes“ und den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Ile de Ré“ und „Ile d'Oléron“ muss innerhalb des nachstehend festgelegten geografischen Gebiets der jeweiligen ergänzenden geografischen Bezeichnung erfolgen.

Das geografische Gebiet der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ile d'Oléron“ entspricht den abgegrenzten Gebieten der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung vom 1. Januar 2024:

— Departement Charente-Maritime: *Vollständig einbezogene Gemeinden (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.

Das geografische Gebiet der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ile de Ré“ entspricht den abgegrenzten Gebieten der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung vom 1. Januar 2024:

— Departement Charente-Maritime: *Vollständig einbezogene Gemeinden (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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

„Pineau des Charentes“ ist ein Erzeugnis, dessen Existenz und Geschichte mit der Erzeugung von Branntwein mit der Ursprungsbezeichnung „Cognac“ verknüpft ist. Denn die wesentliche Besonderheit des Erzeugnisses mit der g.U. „Pineau des Charentes“ besteht darin, dass es aus Branntwein mit der Ursprungsbezeichnung „Cognac“ bereitet wird. Der Zusammenhang zwischen diesen Erzeugnissen ist umso ausgeprägter, als der Traubenmost und der Branntwein mit der Bezeichnung „Cognac“, die für die Bereitung verwendet werden, aus ein und demselben Betrieb stammen müssen.

Die Erzeugung des „Pineau des Charentes“ erfordert im Durchschnitt den Ertrag zweier Parzellen für die Erzeugung des Branntweins „Cognac“ und den Ertrag einer Parzelle für die Erzeugung des Traubenmosts. Gemäß dem über Jahrhunderte erworbenen Fachwissen wählt jeder Winzer in seinem Anbaugebiet die für die Erzeugung von Most mit dem höchsten Zuckergehalt am besten geeigneten Parzellen aus, und der Rest der Parzellen wird der Erzeugung von sauren Weinen mit niedrigem Alkoholgehalt vorbehalten, die für die Erzeugung von Cognac-Branntwein geeignet sind. Die heißen Sommer in Verbindung mit den milden Temperaturen und der starken Sonneneinstrahlung in der Nachsaison sowie die Luftfeuchtigkeit, die allesamt für eine gute Reife des Leseguts vorteilhaft sind, tragen ebenfalls zu der Gewinnung dieser Moste mit hohem Zuckergehalt bei.

Bei den Erzeugnissen mit der g.U. „Pineau des Charentes Ile de Ré“ und „Pineau des Charentes Ile d'Oléron“ erfordern das ozeanischere Klima, die flachgründigeren und sandigeren Böden, die den Wasserhaushalt beeinflussen, sowie die genossenschaftliche Struktur und die historischen Gepflogenheiten der Inselbewohner eine Reberziehung und eine Auswahl der Parzellen für die Mosterzeugung, die sich vom Festland unterscheiden und spezifisch für die Inseln sind.

Im Einklang mit den Gepflogenheiten und dem Fachwissen über die Erzeugung von Branntwein mit der Bezeichnung „Cognac“ verliert „Pineau des Charentes“ durch einen kontrollierten Ausbau im Eichenholzfass seine Schärfe und erhält die für ihn typischen geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften.

Die obligatorische Abfüllung im geografischen Gebiet ergibt sich daher, dass der „Pineau des Charentes“ traditionell für die Eigenproduktion und den Eigenbedarf vorgesehen war. Durch diese Einschränkung können die Merkmale und Besonderheiten des Erzeugnisses, das nach einem bestimmten Verfahren und mit langem Ausbau bereitet wird, gewahrt und gleichzeitig eine bessere Rückverfolgbarkeit und wirksamere Kontrollen des Erzeugnisses ermöglicht werden. Diese Maßnahme wird durch die Verpflichtung unterstützt, wonach auf jeder Flasche eine von der Schutz- und Verwaltungsvereinigung bereitgestellte Garantiekapsel oder Garantiemarke anzubringen ist. Sie ist auf die bereits 1946 in dem Dekret über die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung festgelegte Vorschrift zurückzuführen, die das Inverkehrbringen der Weine von der Ausstellung eines Verkostungszertifikats durch örtliche Sachverständige abhängig machte.

So hat sich das Erzeugnis mit der g.U. „Pineau des Charentes“ eine Identität geschaffen, die häufig durch Tertiäraromen geprägt ist, die für einen Ausbau im Eichenholzfass typisch sind. Auch wenn „Pineau des Charentes“ fast drei Jahrhunderte lang ein Erzeugnis für den Eigenbedarf – und somit für einen rein lokalen Verbrauch – war, erlangte es ab dem Zeitpunkt seines wirtschaftlichen Aufschwungs Anfang des 20. Jahrhunderts einen beachtlichen Bekanntheitsgrad außerhalb der Grenzen seines Erzeugungsgebiets. Heute wird etwa ein Viertel des Erzeugungsvolumens außerhalb des Staatsgebiets auf mehreren Kontinenten vermarktet, wo das Ansehen des Erzeugnisses mit der g.U. „Pineau des Charentes“ mit einer Zunahme des Absatzes einhergeht (West- und Nordeuropa, Kanada usw.).

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausbau und Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Ausbau der Rosé-Likörweine dauert mindestens bis zum 1. März des auf das Erntejahr folgenden Jahres. Rote Likörweine werden mindestens zwölf Monate ausgebaut, davon mindestens acht Monate in Eichenholzfässern. Weiße Likörweine werden mindestens achtzehn Monate ausgebaut, davon mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern. Likörweine, die mit der Angabe „vieux“ gekennzeichnet werden dürfen, werden länger als sieben Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut. Der Verschnitt mehrerer Likörweine darf mit der Angabe „vieux“ gekennzeichnet werden, sofern alle Likörweine länger als sieben Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut wurden. Likörweine, die mit der Angabe „très vieux“ oder der gleichbedeutenden Angabe „extra vieux“ gekennzeichnet

werden dürfen, werden länger als zwölf Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut. Der Verschnitt mehrerer Likörweine darf mit der Angabe „très vieux“ oder der gleichbedeutenden Angabe „extra vieux“ gekennzeichnet werden, sofern alle Likörweine länger als zwölf Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut wurden. Die Weine müssen im geografischen Gebiet abgefüllt werden, weil sie traditionell für den Eigenbedarf erzeugt wurden und die Merkmale und Besonderheit des „Pineau des Charentes“ beibehalten werden sollen. Die Herstellung dieses Erzeugnisses erfordert in der Tat umfassendes Fachwissen zur Auswahl für Cuvées sowie zum oxidativen Ausbau im Barrique. Deshalb ist ein Transport des Erzeugnisses zu vermeiden und der Wein nach dem Ausbau nur eingeschränkt zu bewegen, um die durch genau gesteuerten Erzeugungsmethoden erreichten Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. Darüber hinaus ermöglicht die Beschränkung der Abfüllung auf das geografische Gebiet eine bessere Rückverfolgbarkeit und erleichtert die Kontrolle des Erzeugnisses. Die Weine werden in Glasflaschen mit einer Kapsel oder einer Garantiemarke zum Verbrauch in Verkehr gebracht.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung:

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung:

— Die Angabe eines Jahrgangs ist für Likörweine gestattet, die zu 100 % aus demselben Erzeugungsjahr des „Pineau des Charentes“ stammen. — Die Ursprungsbezeichnung kann durch die Angaben „vieux“ und „très vieux“ (bzw. das gleichbedeutende „extra vieux“) ergänzt werden, wenn die Likörweine den in der vorliegenden Produktspezifikation für diese Angaben festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. — Eine Altersangabe ist für Erzeugnisse mit der g.U. Pineau des Charentes zulässig, sofern diese drei Jahre im Eichenholzfass gereift sind. Das angegebene Alter darf die Reifezeit des betreffenden Erzeugnisses im Eichenholzfass nicht übersteigen. Bei Cuvées ist die Reifezeit der am kürzesten im Eichenholzfass gereiften Partie ausschlaggebend.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pineau des Charentes“ kann bei Likörweinen, die den für diese ergänzende geografische Bezeichnung festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen, durch die ergänzende geografische Bezeichnung „Ile de Ré“ oder „Ile d'Oléron“ ergänzt werden.

Link zur Produktspezifikation

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