Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4105)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pineau des Charentes»

PDO-FR-A0489-AM02 de 29.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Pineau des Charentes»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation / Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura y Alimentación / Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Pineau des Charentes» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; en concreto:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Zona geográfica delimitada*

En el capítulo I, punto IV, apartado 1, «Zona geográfica», se suprime la lista de cantones y se sustituye por una lista de municipios.

Esta lista se ha elaborado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial vigente. Esta modificación se introduce en el contexto de la fusión y agrupación de municipios. No obstante, la zona geográfica no se modifica.

Se modifica el apartado 6, «Zona geográfica delimitada», del documento único.

2. *Crianza en recipientes de madera de roble*

Se modifican las siguientes partes del pliego de condiciones para sustituir las palabras «en madera» por «recipiente de madera de roble» en los puntos en los que no se especificaba la esencia vegetal. El objetivo es aportar coherencia al pliego de condiciones en su conjunto:

— punto IX, «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 3, «Crianza»;

— punto X, «Vínculo con la zona geográfica», apartado 2, «Información sobre la calidad y las características del producto»;

— punto XII, «Normas de presentación y etiquetado», apartado 2, «Disposiciones especiales».

Este cambio no afecta a la crianza del Pineau, que ya se realiza en madera de roble.

La modificación consiste en añadir detalles al pliego de condiciones mencionando el tipo de madera en dicho documento, es decir, el roble.

Se modifican los apartados «Descripción de los vinos» y «Condiciones complementarias» del documento único.

3. *Información sobre la calidad y las características del producto*

Además de las modificaciones relativas a los recipientes de madera de roble, se modifica el punto X, «Vínculo con la zona geográfica», apartado 2, «Información sobre la calidad y las características del producto», para aclarar el color y los aromas del Pineau des Charentes rosado. Estas modificaciones no afectan a las características del producto.

Se modifica el apartado 8, «Descripción de los vinos [*sic*]», del documento único.

4. *Rendimiento límite*

Se modifica el rendimiento máximo del vino de licor establecido en el capítulo I, punto VIII, apartado 2. Se aumenta de 45 a 52 hectolitros por hectárea.

La modificación se realiza en el contexto siguiente: el «Pineau des Charentes» es un vino de licor elaborado con mosto de uva encabezado con «Cognac» (proceso conocido como «apagamiento»). Por lo tanto, el rendimiento de la denominación «Pineau des Charentes» se calcula sobre la base del rendimiento del «Cognac» utilizado para el apagamiento (del año N − 1 o de un año anterior) y del rendimiento de los mostos que van a ser encabezados a partir del año N.

Por consiguiente, el rendimiento límite del «Pineau des Charentes» depende del rendimiento del «Cognac» (del año N − 1 o de un año anterior) y del rendimiento de los mostos destinados a la producción de «Pineau des Charentes» a partir del año N.

Los rendimientos anuales de la DOP «Cognac» van en aumento desde 2018.

Así pues, el rendimiento del producto acabado de la denominación se sitúa en el valor de rendimiento límite fijado en el pliego de condiciones (45 hl/ha). Con el fin de evitar situaciones de estancamiento, se aumenta el rendimiento límite del vino de licor de 45 a 52 hl/ha.

Se modifica el apartado 5.2, «Rendimientos máximos», del documento único.

5. *Crianza*

Se modifica el capítulo I, punto IX, apartado 3, para reducir el período de crianza de los vinos de licor rosados.

La crianza de los vinos de licor rosados en madera de roble pasa a ser opcional. El objeto de esta modificación es:

— diferenciar la oferta mediante el desarrollo de productos más afrutados y menos dulces, manteniendo al mismo tiempo el «ensamblaje» esencial del «Cognac» en el «Pineau des Charentes»;

— mejorar la visibilidad comercial de los vinos rosados comercializándolos al principio de la temporada;

— evitar problemas de estabilidad a corto plazo del color rosado (oxidación) y lograr un mejor control a lo largo del tiempo del color rosado de estos vinos de licor.

Se modifica el apartado 9, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)», del documento único.

6. *Fecha de comercialización con destino al consumidor*

En el capítulo I, punto IX, apartado 5, letra a), la fecha de comercialización con destino al consumidor se ha adelantado del 1 de junio al 1 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

Esta modificación es coherente con la de hacer opcional la crianza en madera únicamente para el color «rosado». Paralelamente a su deseo de hacer opcional la crianza de los vinos de licor rosados en madera de roble, la agrupación también ha reducido tres meses el período mínimo de crianza.

El objeto de estas modificaciones es:

— diferenciar la oferta mediante el desarrollo de productos más afrutados y menos dulces, manteniendo al mismo tiempo el «ensamblaje» esencial del «Cognac» en el «Pineau des Charentes»;

— mejorar la visibilidad comercial de los vinos rosados comercializándolos al principio de la temporada;

— evitar problemas de estabilidad a corto plazo del color rosado (oxidación) y lograr un mejor control a lo largo del tiempo del color rosado de estos vinos de licor.

No se modifica el documento único.

7. *Fecha de circulación entre almacenistas autorizados*

En el capítulo I, punto IX, apartado 5, letra b), el período durante el cual los vinos de licor no deben circular entre almacenistas autorizados se reduce, en el caso de los vinos de licor rosados, del 1 de junio al 1 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

Esta modificación se debe a los cambios anteriores relativos a la crianza y a la fecha de comercialización con destino al consumidor.

No se modifica el documento único.

8. *Obligaciones de declaración*

El capítulo II, punto I, apartados 2 y 3, y punto II, se modifica para:

— suprimir la referencia de las parcelas de la declaración de elaboración, pues estas ya se mencionan en la declaración de designación parcelaria;

— fusionar el registro de elaboración y el registro de la bodega por razones de simplificación administrativa.

No se modifica el documento único.

9. *Puntos principales que deben controlarse y referencias relativas a los organismos de control*

El cuadro que figura en el capítulo III y el punto II de dicho capítulo se actualizan en lo que respecta al registro de la bodega.

No se modifica el documento único.

10. *Otras modificaciones*

Se introducen modificaciones formales para corregir o aclarar determinadas partes del pliego de condiciones:

— corrección de errores ortográficos o tipográficos;

— supresión de la mención de una medida transitoria que ha expirado (en el capítulo I, punto XI, apartado 2).

Estas modificaciones no afectan al contenido.

Se modifica el apartado 8, «Descripción de los vínculos», del documento único.

11. *Variedades de uva de vinificación*

La lista de variedades de uva de vinificación se actualiza en el documento único para adaptarla al pliego de condiciones tras una serie de omisiones.

Se añaden las variedades siguientes: *cot N, meslier saint-françois B, sauvignon B* y *trousseau gris G*.

Estas modificaciones no afectan a los productos de *cot N, sauvignon B* y *meslier st françois B* incluidos en el Decreto relativo a la denominación al menos desde 1998. *Trousseau gris* se incluyó en el pliego de condiciones mediante Orden de 1 de abril de 2019.

Se modifica el apartado 7 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pineau des Charentes

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP. Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

3.1. *Vino de licor*

3.2. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El «Pineau des Charentes» es un vino de licor elaborado por apagamiento del mosto de uva mediante aguardiente asentado de denominación de origen «Cognac» (aguardiente de una partida de destilación anterior). Es blanco, rosado o tinto; la denominación puede completarse con los términos «vieux» («viejo»), «très vieux» («muy viejo») o «extra vieux» («extraviejo»), dependiendo de la duración de la crianza en recipientes de madera de roble.

El «Pineau des Charentes» se consume principalmente como aperitivo. En boca, expresa el frescor y la redondez de los mostos de uvas frescas. El «Cognac» que contribuye al cuerpo y al equilibrio general del producto se diluye gracias, en parte, a la crianza en recipientes de madera de roble.

El «Pineau des Charentes» blanco presenta una capa entre amarillo pajizo y dorado pálido y desarrolla intensos aromas afrutados (fruta fresca o fruta confitada) y florales (flores blancas) y notas de miel. El «Pineau des Charentes» tinto, de color intenso, a menudo desarrolla fuertes aromas de frutos rojos y frutos negros recién cogidos acompañados de notas de especias dulces. El «Pineau des Charentes» rosado tiene un color de pálido a fucsia y desarrolla aromas afrutados y notas de bayas rojas y frutos del bosque.

Los valores analíticos no declarados respetan los límites establecidos en la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 22

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 16

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 75

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Método de cultivo

Las vides presentan una densidad de plantación mínima de 2 200 cepas por hectárea, con una separación entre hileras igual o inferior a 3 metros.

Las viñas se podan según las técnicas siguientes, con un máximo de 50 000 yemas francas por hectárea:

— poda Guyot simple o doble, donde la cepa tiene una o dos varas y uno o dos pulgares;

— poda en cordón con pulgares de tres yemas francas como máximo.

Se prohíbe el regadío.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino de licor
   52 hectolitros por hectárea
2. Mosto
   85 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La cosecha de la uva, la producción de mosto y la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos de licor se llevan a cabo en los municipios inicialmente definidos por el Decreto de 1 de mayo de 1909, en su versión modificada, sobre las normas administrativas por las que se establecen los límites de la región con derecho exclusivo a la denominación «Cognac» para sus aguardientes.

La zona geográfica abarca el territorio de los 739 municipios o partes de municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial a 1 de enero de 2023:

— En Charente (16):

Municipios enteros (266)

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Charente-Sud), Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Saint-Séverin, Saint-Simon, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Sainte-Sévère, Sainte-Souline, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val des Vignes, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes e Yviers.

Municipios incluidos solo en parte (2):

Moulins-sur-Tardoire, pero únicamente para la zona del municipio delegado de Rancogne (16274); La Rochefoucauld-en-Angoumois, pero únicamente para la zona del municipio delegado de Saint-Projet-Saint-Constant (16344).

— En Charente-Maritime (17):

Municipios enteros (458)

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-Forêt, Bussac-sur-Charente, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage,

Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cram-Chaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Essouvert, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Le Grand-Village-Plage, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieulle-sur-Seudre, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rioux, Rivedoux-Plage, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Colombe, Sainte-Gemme, Sainte-Lheurine, Sainte-Marie-de-Ré, Sainte-Même, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Sainte-Soulle, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, La Vergne, Vergné, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé e Yves.

— En Dordoña (24):

Municipios enteros (3)

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais y Saint Aulaye-Puymangou.

— En Deux-Sèvres (79):

Municipios enteros (10)

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon y Le Vert.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Colombard B

Cot N — Malbec

Folle blanche B

Jurançon blanc B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier saint-françois B — Gros meslier

Montils B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Semillon B

Trousseau gris G — Chauché gris

Ugni blanc B

8. **Descripción de los vínculos**

Pineau des Charentes

La zona geográfica, idéntica a la de la denominación de origen controlada «Cognac», se sitúa en el extremo norte de la cuenca de Aquitania. Más concretamente, limita al oeste con el océano Atlántico, las proximidades del estuario del Gironda al sur, las islas de Ré y de Oléron al norte y hacia Angoulême al este, por las primeras estribaciones del Macizo Central. Abarca cuatro departamentos.

La zona geográfica está formada por grandes sistemas sedimentarios, principalmente del Jurásico superior (bancos calcáreos derivados de una sedimentación marina) al norte de la línea Rochefort-Cognac, y del Cretáceo (alteración de los calcáreos jurásicos que forman arcillas de descalcificación y depósitos de arcillas, arenas y cretas) al sur.

El clima es de tipo marítimo templado. La temperatura media anual es de alrededor de 13 °C y la insolación es importante, con aproximadamente 2 100 horas de sol al año. Este clima es homogéneo en toda la zona geográfica excepto en las regiones costeras, más soleadas y con menor amplitud térmica.

El invierno es suave y húmedo con pocos días de heladas. Los riesgos de heladas en primavera son escasos pero podrían prolongarse hasta final de mayo. El verano es caluroso pero no en exceso y puede haber un período de sequía.

La pluviometría media anual es de 800 a 1 000 mm y se reparte entre 130 y 150 días al año.

Los suelos que más encontramos son arcilloso-calizos sobre calizo, aunque se observa una gran variedad de suelos de la misma familia. En los sectores costeros y sobre todo en las islas de Ré y Oléron, los suelos tienen una textura con tendencia arenosa. Los terrenos en zonas inundables no pueden pertenecer a la denominación de origen controlada.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La cultura de la viña se remonta a la época romana. El viñedo se plantó en Saintogne en el siglo III y después se extendió hacia el sur y hacia el interior, en Aunis y en el Augoumois (siglo XIII).

La leyenda sobre el origen del «Pineau des Charentes» cuenta que, en 1589, cuando Enrique IV accede al poder, un viticultor torpe derrama mosto de uva fresca en un barril que contenía aguardiente de «Cognac». Furioso por su torpeza, coloca el barril en el rincón más oscuro de su bodega. Unos años más tarde, cuando quiso volver a utilizar el recipiente que había apartado descubre un líquido limpio, dorado, afrutado y embriagador de lo más original.

Los vinos de licor deben su existencia a la del aguardiente de «Cognac» con la que comparten historia.

Los vinos de licor fueron durante mucho tiempo un producto para el autoconsumo. Su identidad se basa en esta tradición porque aún hoy todas las uvas que intervienen en la elaboración de «Pineau des Charentes» (ya sean las que producen mostos o aguardiente de «Cognac») deben proceder de la misma explotación.

Con el paso del tiempo, los viticultores fueron desarrollando sus prácticas para perfeccionar su saber hacer original que consta de: la elaboración de aguardiente de «Cognac», la selección de la uva más madura, el apagamiento que permite obtener un producto estable y equilibrado desde el punto de vista organoléptico y el arte del ensamblaje entre lotes de añadas de «Pineau des Charentes» complementarias.

En la década de 1920, el sector se organiza con la creación del «Sindicato de productores de Pineau des Charentes» que en 1943 pasa a ser el «Sindicato de productores, promoción y propaganda de Pineau des Charentes».

El 5 de julio de 1935 se promulga una ley para poder aplicar el artículo 12 de la ley del 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen a los vinos de licor que puedan obtener el nombre de «Pineau des Charentes».

La denominación de origen controlada «Pineau des Charentes» se reconoce por decreto del 12 de octubre de 1945. Así, el «Pineau des Charentes» figura entre los primeros vinos de licor en haber obtenido este reconocimiento en Francia.

La producción de «Pineau des Charentes» necesita, de media, el empleo del equivalente a dos parcelas para la producción de aguardiente de «Cognac» y una parcela para producir el mosto de la uva. De este modo, de acuerdo con la experiencia extraída de las prácticas históricas, cada productor selecciona dentro de su explotación las parcelas más aptas para la producción de los mostos más ricos en azúcar y reserva el resto para la producción de vinos ácidos con poco contenido en alcohol, más propicios para la producción de aguardiente de «Cognac».

Utilizando los usos y el savoir-faire relacionados con la producción de aguardiente de «Cognac», el dominio de la crianza en madera hace que el «Pineau des Charentes» mejore y adquiera sus particularidades aromáticas y gustativas.

La limitación del envasado en la zona geográfica deriva de los usos de producción y de consumo familiar del «Pineau des Charentes». Con ello se busca conservar las características y la especificidad del producto, elaborado de acuerdo con un método específico, con una crianza larga, y que permite llevar a cabo las operaciones de control más eficaces.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Crianza y envasado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La crianza de los vinos de licor rosados dura por lo menos hasta el 1 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

Los vinos de licor blancos tienen una crianza de al menos doce meses, de los cuales un mínimo de ocho se hacen en recipientes de madera de roble.

Los vinos de licor blancos tienen una crianza de al menos dieciocho meses, de los cuales un mínimo de doce se hacen en recipientes de madera de roble.

Los vinos de licor que pueden acogerse a la mención «vieux» («viejo») tienen una crianza de más de siete años en recipientes de madera de roble.

Los ensamblajes de varios vinos de licor pueden etiquetarse como «vieux», siempre que todos los vinos de licor hayan tenido una crianza de más de siete años en recipientes de madera de roble.

Los vinos de licor que pueden acogerse a la mención «très vieux» («muy viejo») o su equivalente «extra vieux» («extraviejo») tienen una crianza de más de doce años en recipientes de madera de roble.

Los ensamblajes de varios vinos de licor pueden etiquetarse como «très vieux» o su equivalente «extra vieux», siempre que todos los vinos de licor hayan tenido una crianza de más de doce años en recipientes de madera de roble.

La obligación de envasar los vinos dentro de la zona geográfica procede de los usos de producción y consumo familiar inicial y tiene por objetivo conservar las características y la especificidad de «Pineau des Charentes».

La elaboración de este producto requiere conocimientos, por una parte para los ensamblajes y por otra, para la crianza oxidativa en madera. Es conveniente evitar transportar el producto y limitar cualquier tipo de manipulación al finalizar la crianza para no poner en riesgo las cualidades obtenidas al final de un método de producción controlado técnicamente. Además, realizar el envasado dentro de la zona geográfica facilita la trazabilidad y las operaciones de control del producto.

Los vinos salen a destino del consumidor en botella de vidrio con cápsula o sello de garantía.

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

— Se autoriza la indicación de la añada para el vino de licor que provenga al 100 % del mismo año de elaboración que el «Pineau des Charentes».

— El nombre de la denominación puede ir acompañado de las menciones «vieux» y «très vieux» (o su equivalente «extra vieux») para los vinos de licor que cumplan las condiciones de producción marcadas para esas menciones en este pliego de condiciones.

— Se autoriza una mención de edad para los Pineau des Charentes cuyo período de crianza en recipientes de madera de roble sea de tres años cumplidos. La edad indicada no debe sobrepasar la duración de la crianza del producto en recipientes de madera de roble. En los casos de ensamblaje, la duración que cuenta es la del lote que tenga el periodo de crianza en recipientes de madera de roble más corto.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e7eb365b-7e69-4429-af7a-ceb0d91ad85e