C/2025/4105

2025.7.25.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4105)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pineau des Charentes”

PDO-FR-A0489-AM02 – 2025.4.29.

1. **A termék elnevezése**

„Pineau des Charentes”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l’agriculture et de l’alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

A „Pineau des Charentes” OEM módosítása iránti kérelem az uniós módosításnak minősülő három eset egyikének sem felel meg; konkrétan, a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának változása;

b) a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázata;

c) további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Körülhatárolt földrajzi terület*

Az I. fejezet IV. szakaszának „Földrajzi terület” című 1. pontjában a kantonok jegyzékét törölték, és helyébe a települések jegyzéke lépett.

Ez a jegyzék a hatályos hivatalos földrajzi kódexszel összhangban készült. Ez a módosítás a települések összevonásával és csoportosításával összefüggésben történik. A földrajzi terület azonban változatlan marad.

A módosítás az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület” című 6. pontját érinti.

2. *Érlelés tölgyfa tartályokban*

A termékleírás következő részei módosultak annak érdekében, hogy a „fa” szó helyébe a „tölgyfa tartály” kifejezés lépjen azokban a pontokban, ahol a növényi anyagot nem határozták meg. A cél a termékleírás egészének egységessége:

— IX. szakasz, „Feldolgozás, előállítás, érlelés, csomagolás és tárolás”, 3. pont: „Érlelés”,

— X. szakasz, „Kapcsolat a földrajzi területtel”, 2. pont: „A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk”,

— XII. szakasz, „A kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó szabályok”, 2. pont, „Különös rendelkezések”.

Ez a módosítás nem vezet a Pineau bor érlelési folyamatának megváltozásához: az érlelést eddig is tölgyfa tartályokban végezték.

A módosítás további információkkal egészíti ki a termékleírást azáltal, hogy a szóban forgó dokumentumban megemlíti a fa típusát, azaz a tölgyet.

A módosítás az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” és a „Kiegészítő feltételek” című pontját érinti.

3. *A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

A tölgyfa tartályokra vonatkozó módosításokon túlmenően a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című X. szakasz „A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk” című 2. pontja módosult a Pineau des Charentes rozé borok színének és aromáinak pontosabb meghatározása érdekében. Ezek a módosítások nem érintik a termék jellegzetességeit.

Módosult az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című 8. pontja.

4. *Hozamkorlát*

Módosult a likőrborra vonatkozóan az I. fejezet VIII. szakaszának 2. pontjában megállapított maximális hozam. A hozam hektáronként 45 hektoliterről 52 hektoliterre növekedett.

A módosítás a következő összefüggésben történik: A „Pineau des Charentes” olyan likőrbor, amelyet „Cognac” felhasználásával szeszezett szőlőmusttal állítanak elő [az erjedés megakasztásaként ismert eljárás]. A „Pineau des Charentes” eredetmegjelöléssel ellátott borok hozamának kiszámítása ezért a „Cognac” felhasználásával történő erjesztés-megakasztás hozama (az N–1. évtől vagy az azt megelőző évtől számítva) és az N. évtől kezdődően szeszezett mustok hozama alapján történik.

A „Pineau des Charentes” maximális hozama ezért a „Cognac” hozamától (az N–1. évtől vagy az azt megelőző évtől számítva) és a „Pineau des Charentes” előállítására szánt mustok N. évi hozamától függ.

A „Cognac” OEM éves hozama 2018 óta növekszik.

Az eredetmegjelöléssel ellátott késztermék hozama így megfelel a termékleírásban meghatározott hozamkorlátnak (45 hektoliter/hektár). A korlátozásokhoz vezető helyzetek elkerülése érdekében, a likőrborok maximális hozamát 45 hektoliter/hektárról 52 hektoliter/hektárra emelték.

A módosítás az egységes dokumentum „Maximális hozamok” című 5.2. pontját érinti.

5. *Érlelés*

Az I. fejezet IX. szakaszának 3. pontja módosult a rozé likőrborok érlelési idejének csökkentése érdekében.

A rozé likőrborok tölgyfa tartályokban érlelése opcionálissá válik. E módosítás céljai a következők:

— a kínálat diverzifikálása gyümölcsösebb, kevésbé édes termékek kifejlesztésével, a „Cognac" és a „Pineau des Charentes" alapvető „házasításának" fenntartása mellett,

— a rozé borok kereskedelmi láthatóságának javítása a szezon elején történő forgalomba hozataluk révén,

— a rozé szín rövid távú stabilitásával (oxidációval) kapcsolatos problémák elkerülése és idővel e likőrborok rozé színének hatékonyabb kontrollálása.

Módosult az egységes dokumentum „További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)" című 9. pontja.

6. *A kereskedelmi forgalomba hozatal időpontja*

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának a) alpontjában a kereskedelmi forgalomba hozatal időpontját előrébb hozták, a betakarítás évét követő év június 1-jéről március 1-jére.

Ez a módosítás összhangban van azzal a módosítással, hogy a tölgyfa tartályokban érlelés csak a „rosé" szín esetében legyen opcionális. A rozé likőrborok tölgyfa tartályokban történő érlelésének választhatóvá tételével párhuzamosan a csoport három hónappal lerövidítette a minimális érlelési időt is.

E módosítás céljai a következők:

— a kínálat diverzifikálása gyümölcsösebb, kevésbé édes termékek kifejlesztésével, a „Cognac" és a „Pineau des Charentes" alapvető „házasításának" fenntartása mellett,

— a rozé borok kereskedelmi láthatóságának javítása a szezon elején történő forgalomba hozataluk révén,

— a rozé szín rövid távú stabilitásával (oxidációval) kapcsolatos problémák elkerülése és idővel e likőrborok rozé színének hatékonyabb kontrollálása.

Az egységes dokumentum nem módosul.

7. *Az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátuma*

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának b) alpontjában a rozé likőrborok esetében a szüret évét követő év június 1-jéről március 1-re módosult az a dátum, ameddig a likőrborok nem szállíthatók az adóraktár-engedélyesek között.

Ez a módosítás az érleléssel és a kereskedelmi forgalomba hozatal időpontjával kapcsolatos korábbi változásokat követi.

Az egységes dokumentum nem módosul.

8. *Bejelentési kötelezettségek*

Az I. szakasz 2. és 3. pontja, valamint a II. fejezet II. szakasza a következő célokból módosul:

— a parcellákra vonatkozó hivatkozás törlése a termelési nyilatkozatból, mivel ez utóbbi már szerepel a parcellakiosztási nyilatkozatban,

— a termelési nyilvántartás és a raktárnyilvántartás összevonása az adminisztráció egyszerűsítése érdekében.

Az egységes dokumentum nem módosul.

9. *Főbb ellenőrizendő pontok és az ellenőrző szervekre történő hivatkozások*

A III. fejezetben szereplő táblázatot és az említett fejezet II. szakaszát a raktárnyilvántartás tekintetében aktualizálták.

Az egységes dokumentum nem módosul.

10. *További módosítások*

Formai módosításokra került sor a termékleírás egyes részeinek javítása vagy pontosítása érdekében:

— helyesírási hibák és/vagy elírások javítása,

— a lejárt átmeneti intézkedésre való utalás törlése (az I. fejezet XI. szakaszának 2. pontjában).

Ezek a módosítások nem érintik a lényegi tartalmat.

Módosult az egységes dokumentum „A kapcsolat(ok) leírása” című 8. pontja.

11. *Borszőlőfajták*

A borszőlőfajták jegyzékét több hiányosságot követően frissítették az egységes dokumentumban annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírással.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki: Cot N, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Trousseau Gris G.

Ezek a módosítások nincsenek hatással a Cot N, a Sauvignon B és a Meslier St François B fajtákból előállított termékekre, amelyek legalább 1998 óta szerepelnek a megjelölésről szóló rendeletben. A Trousseau Gris-t a 2019. április 1-jei rendelettel vették fel a termékleírásba.

A módosítás az egységes dokumentum 7. pontját érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pineau des Charentes

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

3.1. *Likőrbor*

3.2. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Pineau des Charentes” olyan likőrbor, amelynek előállítása során a szőlőmusthoz „Cognac” eredetmegjelölésű, érlelt párlatot (korábbi lepárlásból származó párlatot) adnak hozzá. A „Pineau des Charentes” fehér, vörös vagy rozé likőrbor lehet. A tölgyfa tartályokban történő érlelés időtartamától függően az eredetmegjelölés a *„vieux*” [„öreg”] vagy *„très vieux*” [„nagyon öreg”], illetve *„extra vieux*” [„extra öreg”] megjelölésekkel egészíthető ki.

A „Pineau des Charentes” likőrbort főként aperitifként fogyasztják. Ízleléskor kifejezésre juttatja a friss szőlőmust üdeségét és lekerekítettségét. A termék testességéhez és általános egyensúlyához hozzájáruló „Cognac” részben a tölgyfa tartályokban történő érlelésnek köszönhetően a szépen belesimul a likőrborba.

A fehér „Pineau des Charentes” színe a szalmasárgától a halvány aranysárgáig terjed, és a likőrborban gyakran kialakulnak erős, gyümölcsös aromák (friss vagy kandírozott gyümölcsök), amelyekhez virágra (fehér virágokra) és mézre emlékeztető ízjegyek társulnak. Az élénk vörös színű „Pineau des Charentes” intenzív aromái gyakran frissen szedett piros és fekete gyümölcsökre emlékeztetnek, amelyeket finom fűszeres ízjegyek kísérnek. A rozé „Pineau des Charentes” színe a halvány rózsaszíntől a fuksziáig terjed. A rozé „Pineau des Charentes” likőborban gyakran kialakulnak gyümölcsös aromák, valamint a piros bogyós gyümölcsökre és erdei gyümölcsökre emlékeztető ízjegyek.

A be nem jelentett analitikai értékek megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban): 22

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban): 16

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 75

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 2 200 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet.

A szőlőtőkék metszése a következő technikák alkalmazásával történik, hektáronként legfeljebb 50 000 rügyet hagyva meg:

— egyszerű vagy kettős Guyot-metszés, a tőkén egy vagy két szálvesszővel és egy vagy két csappal,

— kordonmetszés, a csapok legfeljebb 3 rügyre történő visszametszésével.

Az öntözés tilos.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Likőrbor
   52 hektoliter hektáronként

2. Must
   85 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelését, a mustkészítést, valamint a likőrborok előállítását, érlelését és csomagolását a „Cognac” elnevezésnek a párlataihoz történő használatára kizárólagos joggal rendelkező régió határait megállapító közigazgatási rendelkezésekről szóló, 1909. május 1-jei módosított rendeletben eredetileg meghatározott településeken végzik.

A földrajzi terület a 2023. január 1-jétől hatályos hivatalos földrajzi kódex alapján a következő 739 település vagy településrész területét foglalja magában:

— Charente megye (16):

Egész települések (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, Yviers.

A következő települések területének egy része (2):

Moulins-sur-Tardoire, de kizárólag a korábbi Rancogne község területén (16274); La Rochefoucauld-en-Angoumois, de kizárólag a korábbi Saint-Projet-Saint-Constant község területén (16344).

— Charente-Maritime megye (17):

Egész települések (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, Yves.

— Dordogne megye (24):

Egész települések (3)

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

— Deux-Sèvres megye (79):

Egész települések (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, Le Vert.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Pineau des Charentes

A földrajzi terület, amely megegyezik a „Cognac” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területével, az Aquitániai-medence északi végződésénél helyezkedik el. Pontosabban nyugaton az Atlanti-óceán, délen a Gironde torkolatöböl partjai, északon a Ré- és az Oléron-sziget, keleten pedig Angoulême felé a Francia-Középhegység első előhegységei határolják. A földrajzi terület négy megyére terjed ki.

A földrajzi területet a Rochefort-Cognac tengely északi részén az elsősorban a felső Jura időszakból származó (a tengeri üledékből származó mészkőrétegekből), délen pedig a Kréta időszakból származó (a jura időszakbeli mészkő pusztulásából származó, elmésztelenedett agyagot, illetve agyag-, homok- és krétalerakódásokat formáló) nagy üledékes tömbök alkotják.

Az éghajlat mérsékelt óceáni. Az éves átlaghőmérséklet 13 °C körül mozog, és magas a napsütéses órák száma, megközelíti az évi 2 100 órát. A földrajzi területen egységes az éghajlat, a part menti régiók kivételével, ahol több a napsütés és kisebb a hőmérséklet-ingadozás.

A tél enyhe és nedves, és kevés a fagyos napok száma. A tavaszi fagyveszély ritka, viszont egészen május végéig kitarthat. A nyár meleg, de nem szélsőséges mértékben, ugyanakkor aszályos időszakok kísérhetik.

Az átlagos évi csapadékmennyiség 800 és 1 000 mm között mozog, amely az év folyamán 130–150 napra oszlik el.

A leggyakrabban előforduló talajfajták a mészkő alapkőzeten lévő agyagos-meszes talajok, bár e családon belül továbbra is igen sokféle talaj figyelhető meg. A part menti körzetekben és különösen a Ré- és az Oléron-szigeten előforduló talajok textúrája inkább homokos. Az árterületeken lévő földek nem használhatják az ellenőrzött eredetmegjelölést.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A régióban a római korba nyúlik vissza a szőlőművelés. A III. századtól először Saintonge-ban telepített szőlőültetvény később (a VIII. században) délre és a középső részre, Aunisra és Angoumoisra is kiterjedt.

A „Pineau des Charentes” likőrbor eredetét övező legenda szerint 1589-ben, amikor IV. Henrik hatalomra jutott, egy ügyetlen vincellér friss szőlőmustot öntött egy olyan hordóba, amelyben már „Cognac” párlat volt. Melléfogásán feldühödve pincéje legsötétebb zugába tette a hordót. Néhány évvel később, amikor újra használni akarta a sutba dobott hordót, egy egészen eredeti, ragyogóan tiszta, aranyló, gyümölcsös és tüzes nedűt fedezett fel.

A likőrborok tehát a „Cognac” párlatnak köszönhetik létezésüket és velük közös a múltjuk.

A likőrborokat sokáig csak saját felhasználásra készítették. Ez a hagyomány alapozta meg az identitását is, hiszen a „Pineau des Charentes” készítéséhez használt valamennyi szőlőnek ma is egy és ugyanazon gazdaságból kell származnia (akár a mustot, akár a „Cognac” párlatot előállító gazdákról legyen szó).

A borosgazdák az idők folyamán továbbfejlesztették gyakorlataikat, hogy tökéletesítsék eredeti szakértelmüket, amely a következőkből áll: a „Cognac” párlat elkészítése, a legérettebb szőlők kiválasztása, a megakasztott erjesztés, amely az érzékszervi tulajdonságok szempontjából stabil és kiegyensúlyozott termék elérését teszi lehetővé, valamint az egymást kiegészítő „Pineau des Charentes” tételek és évjáratok házasításának művészete.

Az 1920-as években az ágazat a „Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes” (a Pineau des Charentes termelők szindikátusának) létrehozásával kezdett szerveződni, amelyből 1943-ban a „Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes” (a Pineau des Charentes termelőinek, előmozdításának és terjesztésének szindikátusa) lett.

1935. július 5-én törvényt hirdettek ki azzal a céllal, hogy az eredetmegjelölések oltalmáról szóló, 1919. május 6-i törvény 12. cikkelyét a „Pineau des Charentes” név használatára jogosult likőrborokra is kiterjesszék.

A „Pineau des Charentes” ellenőrzött eredetmegjelölést az 1945. október 12-i rendelettel ismerték el. A „Pineau des Charentes” tehát a likőrborok közül is a legelsők között nyerte el ezt az elismerést Franciaországban.

A „Pineau des Charentes” készítésekor átlagban két parcellányi mennyiséget kell feldolgozni a „Cognac” párlat előállításához és egy parcellányit a szőlőmust előállításához. A múltbéli gyakorlatokból eredő szakértelemnek megfelelően tehát mindegyik gazda maga választja ki a gazdaságában a cukorban leggazdagabb must előállítására legalkalmasabb parcellákat, a parcellái fennmaradó részét pedig a „Cognac” párlat készítéséhez megfelelő, alacsony alkoholtartalmú, savas borok előállítására tartja fenn.

A „Pineau des Charentes” a „Cognac” párlat előállításával kapcsolatos szokásokat és szaktudást tükröző fahordós érlelés mesteri alkalmazásának köszönhetően érlelődik és tesz szert különleges illat- és íztulajdonságaira.

Az, hogy a kiszerelést a földrajzi területre korlátozzák, a „Pineau des Charentes” előállítási és családi fogyasztási szokásaiból ered. Ez azt a célt szolgálja, hogy megőrizze a különleges módszerrel, hosszú érleléssel készített termék jellegzetességeit és különlegességét, és emellett hatékonyabb termékellenőrzési műveleteket tegyen lehetővé.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Érlelés és csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A rozé likőrborokat a szüret évét követő évben legalább március 1-jéig érlelni kell.

A vörös likőrborokat legalább 12 hónapig, ezen belül is legalább 8 hónapig tölgyfa tartályokban kell érlelni.

A fehér likőrborokat legalább 18 hónapig, ezen belül is legalább 12 hónapig tölgyfa tartályokban kell érlelni.

A „*vieux*” [„öreg”] megjelöléssel ellátott borokat több mint hét évig tölgyfa tartályokban érlelik.

Több likőrbor házasításán is feltüntethető a „*vieux*” megjelölés, feltéve, hogy az összes likőrbort több mint hét éve érlelik tölgyfa tartályokban.

A *très vieux* [„nagyon öreg”] vagy az azzal egyenértékű *extra vieux* [„extra öreg”] megjelölés használatára jogosult likőrborokat több mint 12 évig, tölgyfa tartályban érlelik.

Több likőrbor házasításán is feltüntethető *très vieux* vagy az azzal egyenértékű *extra vieux* megjelölés, feltéve, hogy valamennyi likőrbort több mint 12 évig érlelik tölgyfa tartályokban.

A földrajzi területen belüli csomagolásra vonatkozó kötelezettség az eredeti előállítási és családi fogyasztási szokásokból ered, és azt a célt szolgálja, hogy megőrizze a „Pineau des Charentes” jellegzetességeit és különlegességét.

E termék előállítása ugyanis szaktudást igényel, egyrészt a házasítás terén, másrészt az oxidatív közegben történő fahordós érlelés terén. Ekkor kerülni kell a termék bármilyen szállítását és az érlelés végén korlátozni kell annak bármilyen mozgatását, hogy ne romoljanak a technikailag ellenőrzött előállítási módszerrel elért minőségbeli tulajdonságok. A termék kiszerelésének a földrajzi területre korlátozása emellett jobb nyomonkövethetőséget tesz lehetővé és megkönnyíti a termékellenőrzési műveleteket.

A borokat szavatossági fedő kapszulával vagy szavatossági címkével ellátott üvegpalackokban hozzák forgalomba a fogyasztók számára.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— az évjárat feltüntetése azon likőrborok esetében engedélyezett amelyek 100 %-ban a „Pineau des Charentes” készítésének évéből származó borból készülnek,

— az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „*vieux*” [„öreg”] és a „*très vieux*” [„nagyon öreg”] (vagy az ez utóbbinak megfelelő „*extra vieux*” [„extra öreg”]) megjelöléssel azon likőrborok esetében, amelyek megfelelnek az ezekre a kifejezésekre vonatkozóan az ebben a termékleírásban meghatározott előállítási feltételeknek,

— a Pineau des Charentes esetében engedélyezett a korra való utalás, amennyiben tölgyfa tartályban három évig érlelték. A feltüntetett kor nem lehet nagyobb az érintett termék tölgyfa tartályban történt érlelésének idejénél. Házasítás esetén a tételen belüli legrövidebb időtartamú, tölgyfa tartályban végbement érlelés idejét kell feltüntetni.

A termékleíráshoz vezető link

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