C/2025/4105

25.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4105)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pineau des Charentes»

PDO-FR-A0489-AM02 — 29.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Pineau des Charentes»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation — Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Pineau des Charentes» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento per i vini, del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Zona geografica delimitata*

Nella parte 1 «Zona geografica» del capitolo I, sezione IV, l'elenco dei cantoni è soppresso a favore dell'elenco dei comuni.

Tale elenco è stabilito secondo il codice geografico ufficiale in vigore. La modifica si inserisce nel contesto dello sviluppo di fusioni e raggruppamenti di comuni. Tuttavia, la zona geografica non è modificata.

Il documento unico è modificato al punto 6. «Zona geografica delimitata».

2. *Invecchiamento in contenitori in legno di rovere*

Le seguenti parti del disciplinare sono state modificate per sostituire i termini «in legno» con «contenitori in legno di rovere» nei punti in cui non è stata specificata l'essenza vegetale, al fine di uniformare il disciplinare nel suo complesso:

— IX «Trasformazione, elaborazione, invecchiamento, confezionamento, stoccaggio» 3. «Invecchiamento»,

— X «Legame con la zona geografica», 2. «Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto»,

— XII «Norme sulla presentazione dell'etichettatura», 2. «Disposizioni particolari».

Questa modifica non comporta cambiamenti nell'invecchiamento del Pineau: l'invecchiamento avviene già in rovere.

La modifica consiste nel fornire maggiori dettagli nel disciplinare di produzione menzionando l'essenza del legno, ossia rovere.

Il documento unico è modificato ai punti «Descrizione del vino o dei vini» e «Condizioni supplementari».

3. *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto*

Oltre alle modifiche relative ai contenitori in legno di rovere, la parte X «Legame con la zona geografica», punto 2 «Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto», è stato modificato per chiarire il colore e gli aromi del Pineau des Charentes rosato. Tali modifiche non incidono sulle qualità del prodotto.

Il documento unico è modificato al punto 8. «Descrizione del vino o dei vini»

4. *Resa limite*

La resa limite di vino liquoroso fissata al capitolo I, sezione VIII, punto 2, è stata modificata per aumentarla da 45 a 52 ettolitri per ettaro.

La modifica è apportata nel seguente contesto: Il «Pineau des Charentes» è un vino liquoroso ottenuto da mosto di uve mutizzato con «Cognac». La resa della denominazione «Pineau des Charentes» è quindi calcolata sulla base della resa del «Cognac» di mutizzazione (dell'anno N-1 o di un anno precedente) e della resa dei mosti da mutizzare dell'anno N.

Pertanto la resa limite del «Pineau des Charentes» dipende dalla resa del «Cognac» (dell'anno N-1 o di un anno precedente) e dalla resa dei mosti destinati all'elaborazione del «Pineau des Charentes» nell'anno N.

Dal 2018 le rese annuali della DOP «Cognac» sono in aumento.

Pertanto la resa del prodotto finale della denominazione rientra nel valore limite stabilito nel disciplinare (45 hl/ha). Per evitare situazioni di stallo, la resa limite per il vino liquoroso è stata aumentata da 45 a 52 hl/ha.

Il documento unico è modificato al punto 5.2 «Rese massime».

5. *Invecchiamento*

Al capitolo I, parte IX, punto 3, è ridotto il periodo di invecchiamento dei vini liquorosi rosati.

L'invecchiamento in legno di rovere dei vini liquorosi rosati diventa facoltativo. La modifica ha lo scopo di:

— differenziare l'offerta sviluppando prodotti più fruttati con un aspetto meno zuccherato, mantenendo il «fondu» di base del «Cognac» nel «Pineau des Charentes»;

— migliorare la visibilità commerciale dei vini rosati immettendoli in commercio all'inizio della stagione;

— evitare problemi di stabilità a breve termine del colore rosato (ossidazione) e un migliore controllo nel tempo del colore rosato di questi vini liquorosi.

Il documento unico è modificato al punto 9. «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)»

6. *Data di immissione in commercio*

Al capitolo 1, parte IX, punto 5, lettera a), la data di immissione sul mercato per il consumatore è anticipata dal 1º giugno al 1º marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La modifica è coerente con la modifica volta a rendere l'invecchiamento in legno facoltativo solo per il colore «rosato». Il gruppo, desiderando rendere facoltativo l'invecchiamento dei vini liquorosi rosati in legno di rovere, ha inoltre ridotto di 3 mesi il periodo minimo di invecchiamento.

Tali modifiche hanno lo scopo di:

— differenziare l'offerta sviluppando prodotti più fruttati con un aspetto meno zuccherato, mantenendo il «fondu» di base del «Cognac» nel «Pineau des Charentes»;

— migliorare la visibilità commerciale dei vini rosati immettendoli in commercio all'inizio della stagione;

— evitare problemi di stabilità a breve termine del colore rosato (ossidazione) e un migliore controllo nel tempo del colore rosato di questi vini liquorosi.

Il documento unico non è modificato.

7. *Data di commercializzazione tra depositari autorizzati*

Al capitolo 1, parte IX, punto 5, lettera b), il periodo durante il quale i vini liquorosi non possono circolare tra depositari autorizzati è ridotto, per i vini liquorosi rosati, dal 1º giugno al 1º marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La modifica fa seguito alle precedenti modifiche relative all'invecchiamento e alla data di immissione sul mercato per il consumatore.

Il documento unico non è modificato.

8. *Obblighi di dichiarazione*

Le parti 2 e 3 dell'allegato I e la parte II del capitolo II sono modificate in modo da:

— sopprimere il riferimento alle parcelle nella dichiarazione di elaborazione, in quanto queste ultime sono già menzionate nella dichiarazione di assegnazione delle parcelle;

— fondere il registro di elaborazione e il registro di cantina per la semplificazione amministrativa.

Il documento unico non è modificato.

9. *Punti principali da controllare e riferimenti relativi alle strutture di controllo*

La tabella di cui al capitolo III e alla parte II di tale capitolo è aggiornata per quanto riguarda il registro di cantina.

Il documento unico non è modificato.

10. *Altre modifiche*

Sono state apportate modifiche formali per correggere o chiarire alcune parti del disciplinare di produzione:

— correzione di errori ortografici e/o di battitura;

— soppressione della menzione di una misura transitoria scaduta (capitolo I, parte XI, punto 2).

Tali modifiche non hanno alcun impatto sulla sostanza.

Il documento unico è modificato al punto 8. «Descrizione del legame o dei legami».

11. *Varietà di uve da vino*

L'elenco delle varietà di uve da vino è stato aggiornato nel documento unico al fine di adeguarlo al disciplinare di produzione a seguito di omissioni.

Sono aggiunte le varietà seguenti: Cot N, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Trousseau gris G.

Tali modifiche non hanno alcun impatto sul prodotto Cot N, Sauvignon B e Meslier St François B nel decreto relativo alla denominazione almeno dal 1998. Il Trousseau gris è stato inserito nel disciplinare con decreto del 1° aprile 2019.

Il documento unico è modificato al punto 7.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Pineau des Charentes

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

3.1. *Vino liquoroso*

3.2. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il «Pineau des Charentes» è un vino liquoroso elaborato mediante mutizzazione del mosto d'uva con acquavite avente denominazione di origine «Cognac» *rassise* (acquavite derivante da un ciclo di distillazione precedente). È bianco, rosato o rosso; la denominazione può essere integrata dalle menzioni «vieux», «très vieux» o «extra vieux», a seconda della durata dell'invecchiamento in contenitori in legno di rovere.

Il «Pineau des Charentes» viene consumato principalmente come aperitivo. Al palato, esprime la freschezza e la rotondità dei mosti di uve fresche. Il «Cognac» che contribuisce al corpo e all'equilibrio generale del prodotto si fonde, grazie anche all'invecchiamento in contenitori in legno di rovere.

Il «Pineau des Charentes» bianco presenta un colore che va dal giallo paglierino al dorato chiaro e sviluppa spesso aromi intensi, fruttati (frutta fresca o candita) e floreali (fiori bianchi), e note di miele. Il «Pineau des Charentes» rosso, dal colore sostenuto, sviluppa spesso aromi intensi di frutti rossi e frutti neri appena raccolti, accompagnati da note di spezie dolci. Il «Pineau des Charentes» rosato presenta un colore che va da pallido a fucsia. Spesso sviluppa aromi fruttati e note di bacche rosse e frutti di bosco.

I valori analitici non indicati rispettano i limiti previsti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) 22

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 16

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 10

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 75

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

All'impianto le vigne presentano una densità minima di 2 200 viti per ettaro, con una spaziatura tra i filari pari al massimo a 3 metri.

Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche, con un massimo di 50 000 gemme franche per ettaro:

— la potatura Guyot singolo o doppio, con il ceppo che sostiene uno o due capi a frutto e uno o due speroni;

— la potatura a cordone con speroni con al massimo tre gemme franche.

È vietata l'irrigazione.

5.2. *Rese massime*

1. Vino liquoroso
   52 ettolitri per ettaro
2. Mosto
   85 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la produzione di mosto, l'elaborazione, l'invecchiamento e il confezionamento dei vini liquorosi hanno luogo nel territorio dei comuni inizialmente definiti dal decreto del 1º maggio 1909, e successive modifiche, recante regolamentazione della pubblica amministrazione per la delimitazione della regione che ha diritto esclusivo alla denominazione «Cognac» per le sue acquaviti.

La zona geografica corrisponde ai territori delimitati dei seguenti 739 comuni o parti di comuni, sulla base del codice geografico ufficiale al 1º gennaio 2023:

— per la Charente (16):

comuni interamente compresi (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;

comuni parzialmente compresi (2):

Moulins-sur-Tardoire solo per il territorio del comune delegato di Rancogne (16274), La Rochefoucauld-en-Angoumois solo per il territorio del comune delegato di Saint-Projet-Saint-Constant (16344);

— per la Charente-Maritime (17):

comuni interamente compresi (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;

— per la Dordogne (24):

comuni interamente compresi (3):

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

— per i Deux-Sèvres (79):

comuni interamente compresi (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. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

Pineau des Charentes

La zona geografica, identica a quella della denominazione di origine controllata «Cognac», corrisponde all'estremità settentrionale del bacino aquitano. Più precisamente, è delimitata a ovest dall'Oceano Atlantico, a sud dai dintorni dell'estuario della Gironda, a nord dalle isole di Ré e d'Oléron e, ad est, verso Angoulême, dai primi contrafforti del Massiccio centrale. Si estende su quattro dipartimenti.

La zona geografica è costituita da grandi insiemi sedimentari, principalmente risalenti all'era giurassica (banchi calcarei derivanti da una sedimentazione marina), a nord da una linea Rochefort-Cognac e, a sud, da terreni cretacei (alterazione dei terreni calcarei giurassici che formano argille di decalcificazione e depositi di argille, sabbie e gessi).

Il clima è di tipo oceanico temperato. La temperatura media annuale è di circa 13 °C e il numero di ore di sole, circa 2 100 l'anno, è importante. Si tratta di un clima omogeneo rispetto alla zona geografica, ad eccezione tuttavia delle regioni costiere, più soleggiate e soggette a una minore escursione termica.

L'inverno è mite e umido con un numero limitato di giorni di gelo. Il rischio di gelate primaverili è raro ma può persistere fino alla fine del mese di maggio. L'estate è calda, ma senza eccessi, sebbene possa essere accompagnata da un periodo di siccità.

La pluviometria media annua, che oscilla tra 800 mm e 1 000 mm, è ripartita su 130-150 giorni nel corso dell'anno.

I terreni che si riscontrano più frequentemente hanno natura calcarea argillosa su terreni calcarei, sebbene sia possibile osservare un'ampia varietà di terreni nel contesto di tale famiglia. I terreni che si riscontrano nelle zone costiere, e più in particolare sulle isole di Ré e d'Oléron, presentano una struttura a tendenza sabbiosa. I terreni nelle zone inondabili non possono beneficiare della denominazione di origine controllata.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione di vigne nella regione risale all'epoca romana. Inizialmente impiantate a Saintonge fin dal III secolo, le vigne si estendono successivamente verso sud e verso l'interno, nell'Aunis e nell'Augoumois (XIII secolo).

Secondo la leggenda sull'origine del «Pineau des Charentes», nel 1589, quando Enrico IV salì al potere, un viticoltore maldestro versò del mosto d'uva fresca in una botte che conteneva già dell'acquavite di «Cognac». Furioso per la sua goffaggine, rimise il suo fusto nell'angolo più buio della sua cantina. Qualche anno dopo, volendo riutilizzare il contenitore che aveva precedentemente escluso, scoprì un liquido limpido, dorato, fruttato e inebriante, veramente originale.

Questi vini liquorosi devono quindi la loro esistenza a quella dell'acquavite di «Cognac», con la quale condividono la loro storia.

Questi vini liquorosi sono rimasti a lungo un prodotto di autoconsumo. Tale tradizione costituisce le fondamenta dell'identità di questi vini dato che, ancora oggi, tutte le uve coinvolte nella produzione di «Pineau des Charentes» (tanto quelle per la produzione dei mosti quanto quelle per la produzione di acquavite di «Cognac») devono provenire dalla medesima e unica azienda agricola.

Nel corso del tempo, i viticoltori hanno gradualmente sviluppato le loro pratiche, perfezionando un know-how originale che include: l'elaborazione dell'acquavite di «Cognac»; la selezione delle uve più mature; la mutizzazione che consente di ottenere un prodotto stabile ed equilibrato sul piano organolettico; nonché l'arte dell'assemblaggio tra lotti e annate di «Pineau des Charentes» complementari.

Negli anni '20 la filiera si è organizzata creando il «Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes» (sindacato dei produttori di Pineau des Charentes), diventato nel 1943 il «Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes» (sindacato dei produttori, della promozione e della propaganda del Pineau des Charentes).

Il 5 luglio 1935 fu promulgata una legge destinata a rendere applicabile l'articolo 12 della legge del 6 maggio 1919 sulla protezione delle denominazioni di origine ai vini liquorosi che possono beneficiare del nome «Pineau des Charentes».

La denominazione di origine controllata «Pineau des Charentes» è stata riconosciuta con decreto del 12 ottobre 1945. Il «Pineau des Charentes» è stato quindi tra i primissimi vini liquorosi a beneficiare di tale riconoscimento in Francia.

La produzione di «Pineau des Charentes» richiede, in media, l'utilizzo dell'equivalente di due parcelle per la produzione di acquavite di «Cognac» e di una parcella per la produzione di mosto d'uva. Di conseguenza, conformemente al know-how risultante dalle pratiche storiche, ciascun produttore seleziona nel contesto della propria azienda agricola le parcelle più adatte alla produzione dei mosti, più ricche di zucchero, e riserva il resto delle sue parcelle alla produzione di vini acidi, a basso tenore alcolico, favorevoli alla produzione di acquavite di «Cognac».

Traducendo gli usi e il know-how concernenti la produzione di acquavite di «Cognac», il controllo dell'invecchiamento in legno consente al «Pineau des Charentes» di migliorarsi e di acquisire le sue caratteristiche aromatiche e gustative.

La limitazione del confezionamento nella zona geografica deriva dagli usi della produzione e del consumo familiare del «Pineau des Charentes» e mira a preservare le caratteristiche e la specificità del prodotto elaborato secondo un metodo particolare con un lungo invecchiamento, consentendo nel contempo lo svolgimento di operazioni di controllo del prodotto più efficaci.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Invecchiamento e condizionamento

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I vini liquorosi rosati sono sottoposti a invecchiamento almeno fino al 1º marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini liquorosi rossi sono sottoposti a un invecchiamento di almeno 12 mesi, di cui almeno 8 in contenitori in legno di rovere.

I vini liquorosi bianchi sono sottoposti a un invecchiamento di almeno 18 mesi, di cui almeno 12 in contenitori in legno di rovere.

I vini liquorosi che possono beneficiare della menzione «vieux» sono sottoposti a invecchiamento per più di 7 anni in contenitori in legno di rovere.

L'assemblaggio di diversi vini liquorosi beneficia della menzione «vieux», a condizione che tutti i vini liquorosi siano sottoposti a invecchiamento per più di 7 anni in contenitori in legno di rovere.

I vini liquorosi che possono beneficiare della menzione «très vieux» o del suo equivalente «extra vieux» sono sottoposti a invecchiamento per più di 12 anni in contenitori in legno di rovere.

L'assemblaggio di diversi vini liquorosi beneficia della menzione «très vieux» o del suo equivalente «extra vieux», a condizione che tutti i vini liquorosi siano sottoposti a invecchiamento per più di 12 anni in contenitori in legno di rovere.

L'obbligo di confezionamento nella zona geografica deriva dagli usi in termini di produzione e consumo iniziale a livello familiare e mira a preservare le caratteristiche e la specificità del «Pineau des Charentes».

L'elaborazione di questo prodotto richiede in effetti un know-how, da un lato, per gli assemblaggi e, dall'altro, per l'invecchiamento in legno in un ambiente ossidativo. Di conseguenza è opportuno evitare qualsiasi trasporto del prodotto e limitarne qualsiasi manipolazione al termine dell'invecchiamento in maniera da non compromettere le qualità ottenute in seguito a un metodo di produzione tecnicamente controllato. Inoltre, la limitazione che impone il confezionamento all'interno della zona geografica, consente una migliore tracciabilità e facilita le operazioni di controllo del prodotto.

I vini sono commercializzati al consumatore in una bottiglia di vetro, dotata di una capsula di garanzia o di un contrassegno di garanzia.

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

— L'indicazione di un'annata è autorizzata per il vino liquoroso proveniente al 100 % dalla medesima annata di produzione di «Pineau des Charentes».

— Il nome della denominazione può essere integrato dalle menzioni «vieux» e «très vieux» (o della sua forma equivalente «extra vieux») per i vini liquorosi che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per tali indicazioni nel presente disciplinare di produzione.

— L'indicazione dell'età è consentita per i «Pineau des Charentes» il cui invecchiamento in contenitori di rovere è durato 3 anni completi. L'età indicata non può superare la durata dell'invecchiamento in contenitore di rovere del prodotto in questione. Nel caso di un assemblaggio, la durata da considerare è quella del lotto che presenta la durata più breve di invecchiamento in contenitore di rovere.

Link al disciplinare del prodotto

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