C/2025/4105

25.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4105)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pineau des Charentes»

PDO-FR-A0489-AM02 — 29.4.2025

1. **Nome do produto**

«Pineau des Charentes»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura e da Alimentação/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Pineau des Charentes» não envolve nenhuma das três situações que constituem uma alteração da União; concretamente:

a) Não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Não corre o risco de anular a relação com a área geográfica;

c) Não implica novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

1. *Área geográfica delimitada*

No capítulo I, secção IV, ponto 1, «Área geográfica», a lista de cantões é suprimida e substituída por uma lista de municípios.

Esta lista foi elaborada em conformidade com o *Code officiel géographique* em vigor. Esta alteração é feita no contexto da fusão e do agrupamento de municípios. Contudo, a área geográfica não é alterada.

Altera-se também o ponto 6, «Área geográfica delimitada», do documento único.

2. *Envelhecimento em barricas de carvalho*

Alteram-se as seguintes partes do caderno de especificações para substituir a expressão «em madeira» por «em barrica de carvalho» nos pontos em que a essência vegetal não foi especificada. O objetivo é assegurar a coerência do caderno de especificações no seu conjunto:

— secção IX, «Transformação, produção, envelhecimento, acondicionamento e armazenagem», ponto 3, «Envelhecimento»,

— secção X, «Relação com a área geográfica», ponto 2, «Informações sobre a qualidade e as características do produto»,

— secção XII, «Regras de apresentação e rotulagem», ponto 2, «Disposições especiais».

Esta alteração não conduz a uma mudança no envelhecimento do «Pineau»: o envelhecimento já é efetuado em madeira de carvalho.

A alteração consiste em acrescentar pormenores ao caderno de especificações, mencionando o tipo de madeira nesse documento, ou seja, o carvalho.

Altera-se o documento único nos pontos «Descrição do(s) vinho(s)» e «Condições adicionais».

3. *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

Para além das alterações relativas às barricas de carvalho, altera-se o ponto 2, «Informações sobre a qualidade e as características do produto», da secção X, «Relação com a área geográfica», a fim de clarificar a cor e os aromas do «Pineau des Charentes» rosado. Estas alterações não afetam as características do produto.

Altera-se o ponto 8, «Descrição do(s) vinho(s)», do documento único.

4. *Rendimento máximo*

Altera-se o rendimento máximo para o vinho licoroso estabelecido no capítulo I, secção VIII, ponto 2, passando de 45 hectolitros para 52 hectolitros por hectare.

A alteração insere-se no seguinte contexto: o «Pineau des Charentes» é um vinho licoroso elaborado com mosto de uvas enriquecido com «Cognac» [um processo conhecido como amuo]. O rendimento da denominação «Pineau des Charentes» é, por conseguinte, calculado com base no rendimento do «Cognac» de amuo (a partir do ano N-1 ou de um ano anterior) e no rendimento dos mostos a enriquecer a partir do ano N.

O rendimento máximo do «Pineau des Charentes» depende, portanto, do rendimento do «Cognac» (a partir do ano N-1 ou de um ano anterior) e do rendimento dos mostos destinados à produção do «Pineau des Charentes» a partir do ano N.

Os rendimentos anuais da DOP «Cognac» têm vindo a aumentar desde 2018.

O rendimento do produto acabado da denominação situa-se, assim, no limite máximo do rendimento fixado no caderno de especificações (45 hl/ha). A fim de evitar situações de impasse, o rendimento máximo do vinho licoroso foi aumentado de 45 hl/ha para 52 hl/ha.

O ponto 5.2, «Rendimentos máximos», do documento único é alterado em conformidade.

5. *Envelhecimento*

Altera-se o capítulo I, secção IX, ponto 3, a fim de reduzir o período de envelhecimento dos vinhos licorosos rosados.

O envelhecimento dos vinhos licorosos rosados em carvalho torna-se facultativo. Esta alteração visa:

— diferenciar a oferta através do desenvolvimento de produtos mais frutados e menos doces, mantendo ao mesmo tempo a «mistura» essencial do «Cognac» no «Pineau des Charentes»,

— melhorar a visibilidade comercial dos vinhos rosados, colocando-os no mercado no início da época,

— evitar problemas de estabilidade a curto prazo da cor rosada (oxidação) e conseguir um melhor controlo, ao longo do tempo, da cor rosada destes vinhos licorosos.

Altera-se o ponto 9, «Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)», do documento único.

6. *Data de comercialização*

No capítulo I, secção IX, ponto 5, alínea a), a data de comercialização foi antecipada de 1 de junho para 1 de março do ano seguinte ao da colheita.

Esta alteração é coerente com a alteração que visa tornar o envelhecimento em madeira facultativo apenas para a cor rosada. Paralelamente à sua intenção de tornar facultativo o envelhecimento em carvalho dos vinhos licorosos rosados, o agrupamento também reduziu o período mínimo de envelhecimento em três meses.

Estas alterações visam:

— diferenciar a oferta através do desenvolvimento de produtos mais frutados e menos doces, mantendo ao mesmo tempo a «mistura» essencial do «Cognac» no «Pineau des Charentes»,

— melhorar a visibilidade comercial dos vinhos rosados, colocando-os no mercado no início da época,

— evitar problemas de estabilidade a curto prazo da cor rosada (oxidação) e conseguir um melhor controlo, ao longo do tempo, da cor rosada destes vinhos licorosos.

O documento único não é alterado.

7. *Data de circulação entre armazenistas autorizados*

No capítulo I, secção IX, ponto 5, alínea b), o período durante o qual os vinhos licorosos não podem circular entre armazenistas autorizados foi reduzido, no caso dos vinhos licorosos rosados, de 1 de junho para 1 de março do ano seguinte ao da vindima.

Esta alteração surge na sequência das alterações anteriores relativas ao envelhecimento e à data de comercialização.

O documento único não é alterado.

8. *Obrigações em matéria de declaração*

No capítulo II, a secção I, pontos 2 e 3, e a secção II são alterados com vista a:

— suprimir a referência das parcelas da declaração de produção, uma vez que estas já são mencionadas na declaração de atribuição de parcelas,

— fundir o registo de produção e o registo de adega, por motivos de simplificação administrativa.

O documento único não é alterado.

9. *Principais pontos a verificar e referências relativas aos organismos de controlo*

No capítulo III, o quadro e a secção II são atualizados no que diz respeito ao registo de adega.

O documento único não é alterado.

10. *Outras alterações*

Introduzem-se alterações formais para corrigir ou clarificar determinadas partes do caderno de especificações:

— correção de erros ortográficos e/ou tipográficos,

— supressão da menção de uma medida transitória que tinha caducado (no capítulo I, secção XI, ponto 2).

Estas alterações não afetam o conteúdo.

Altera-se o ponto 8, «Descrição da(s) relação(ões)», do documento único.

11. *Castas de uva de vinho*

Atualiza-se a lista das castas de uva de vinho no documento único, a fim de a adaptar ao caderno de especificações na sequência de uma série de omissões.

Acrescentaram-se as seguintes castas: *cot* N, *meslier-saint-françois* B, *sauvignon* B, *trousseau-gris* G.

Estas alterações não afetam os produtos *cot* N, *sauvignon* B e *meslier-st-françois* B, que estão incluídos no decreto de designação desde, pelo menos, 1998. A casta *trousseau-gris* foi incluída no caderno de especificações por despacho de 1 de abril de 2019.

Altera-se o ponto 7 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Pineau des Charentes

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

3.1. *Vinho licoroso*

3.2. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

O Pineau des Charentes é um vinho licoroso elaborado por amuo, isto é, pela adição ao mosto de aguardente velha da denominação de origem «Cognac» (de um ciclo de destilação precedente). É branco, rosado ou tinto; a denominação pode ser completada pelos termos *vieux* [«velho»], *très vieux* [«muito velho»] ou *extra vieux* [«extra velho»], consoante o tempo de envelhecimento em barricas de carvalho.

O Pineau des Charentes é consumido, sobretudo, como aperitivo. Na boca, transmite a frescura e o caráter redondo do mosto de uvas frescas. O «Cognac» que é misturado contribui para o corpo e equilíbrio do produto, parcialmente graças ao estágio em barricas de carvalho.

O Pineau des Charentes branco é de cor amarelo-palha a amarelo-dourado e desenvolve com frequência aromas intensos, frutados (frutos frescos ou frutos cristalizados) e florais (flores brancas), bem como notas de mel. O Pineau des Charentes tinto, de cor pronunciada, desenvolve frequentemente aromas intensos de frutos vermelhos e negros acabados de colher, assim como notas de especiarias doces. O Pineau des Charentes rosado tem cor clara a fúcsia. Desenvolve frequentemente aromas frutados e notas de bagas vermelhas e frutos silvestres.

Os valores analíticos não referidos cumprem os limites estabelecidos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 22

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 16

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 75

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Método de cultivo

A densidade mínima de plantação das vinhas é de 2 200 pés por hectare e a distância entre linhas inferior ou igual a 3 metros.

As videiras são podadas com um máximo de 50 000 olhos francos por hectare, de acordo com as seguintes técnicas:

— poda Guyot simples ou dupla, com uma ou duas varas por pé e um ou dois talões,

— poda em cordão com talões de três olhos francos, no máximo.

É proibida a irrigação.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho licoroso
   52 hectolitros por hectare

2. Mosto
   85 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a produção do mosto, a elaboração, o envelhecimento e o acondicionamento dos vinhos licorosos efetuam-se nos municípios inicialmente definidos pelo Decreto de 1 de maio de 1909, com a última redação que lhe foi dada, relativo aos regulamentos administrativos que estabelecem os limites da região com direito exclusivo à denominação Cognac para as suas aguardentes.

A área geográfica abrange o território dos 739 municípios ou partes de municípios infra, com base no *Code officiel géographique* de 1 de janeiro de 2023:

— Departamento de Charente (16):

Totalidade do território dos seguintes municípios (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 (cantão de Charente-Sud), Bors (cantão 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.

Parte do território dos seguintes municípios (2):

Moulins-sur-Tardoire, mas apenas a área do município delegado de Rancogne (16274); La Rochefoucauld-en-Angoumois, mas apenas a área do município delegado de Saint-Projet-Saint-Constant (16344).

— Departamento de Charente-Maritime (17):

totalidade do território dos seguintes municípios (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.

— Departamento de Dordogne (24):

totalidade do território dos seguintes municípios (3)

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

— Departamento de Deux-Sèvres (79):

totalidade do território dos seguintes municípios (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. **Casta(s) de uva de vinho**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Colombard B

Cot N – *malbec* N

Folle-blanche B

Jurançon-blanc B

Merlot N

Merlot-blanc B

Messlier-saint-françois B – *gros-meslier*

Montils B

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Semillon B

Trousseau-gris G – *chauché-gris*

Ugni-blanc B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Pineau des Charentes

A área geográfica, idêntica à da denominação de origem controlada «Cognac», corresponde à extremidade norte da bacia da Aquitânia. É delimitada, a oeste, pelo oceano Atlântico, estendendo-se dos limites do estuário do Gironda, a sul, às ilhas de Ré e Oléron, a norte e a leste, na direção de Angoulême, pelos primeiros contrafortes do Maciço Central. Abrange quatro departamentos.

A área geográfica é constituída por grandes conjuntos sedimentares, datados sobretudo do Jurássico Superior (bancos calcários de sedimentação marinha), a norte de uma linha Rochefort-Cognac, e do Cretácico (alteração de calcários jurássicos que formam argilas de descalcificação e depósitos de argilas, areias e crés), a sul.

O clima é de tipo marítimo temperado. A temperatura média anual é de cerca de 13 °C. Trata-se de uma área muito ensolarada, com aproximadamente 2 100 horas de sol por ano. O clima é homogéneo, exceto nas regiões costeiras, que são mais soalheiras e têm menor amplitude térmica.

O inverno é ameno e húmido, com esporádicos dias de geadas. As geadas de primavera são raras, mas podem ocorrer até ao final de maio. O verão é quente, mas não excessivamente, embora se possam registar períodos de seca.

A precipitação média anual, de 800 mm a 1 000 mm, é distribuída por 130 a 150 dias por ano.

Os solos mais frequentes são de natureza argilo-calcária sobre calcário, categoria de solos que é, contudo, muito variada. Os solos das zonas costeiras, em especial das ilhas de Ré e de Oléron, são tendencialmente arenosos. Os terrenos das zonas inundáveis não podem beneficiar da denominação de origem controlada.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A cultura da vinha na região remonta à época romana. As primeiras vinhas foram plantadas em Saintonge, no século III, tendo-se propagado depois para sul e para o interior, em Aunis e no Angoumois (século XIII).

Reza a lenda que, em 1589, quando Henrique IV subiu ao poder, um vinicultor desastrado deitou acidentalmente mosto de uvas frescas num barril de aguardente de «Cognac». Furioso com a sua inépcia, arrumou o barril no canto mais escuro da adega. Alguns anos mais tarde, quis reutilizar o barril que tinha posto de lado e deparou-se com um líquido límpido, dourado, frutado, inebriante e absolutamente original.

Pode dizer-se, portanto, que os vinhos licorosos devem a sua existência à aguardente de «Cognac», com a qual partilham a sua história.

Durante muito tempo, os vinhos licorosos eram vinhos para consumo próprio. Esta tradição está na base da sua identidade, uma vez que, ainda hoje, as uvas utilizadas na produção de Pineau des Charentes (quer para o mosto quer para a aguardente de «Cognac») devem provir da mesma exploração.

Ao longo do tempo, os viticultores foram desenvolvendo as suas práticas e adquirindo conhecimentos únicos que compreendem: a produção da aguardente de «Cognac», a seleção das uvas mais maduras, o amuo, que permite obter um produto estável e equilibrado em termos organoléticos, e a arte da lotação, que consiste em combinar lotes e anos de colheita do Pineau des Charentes.

Durante a década de 1920, o setor organiza-se e cria o «Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes», que se torna em 1943 o «Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes».

Em 5 de julho de 1935, promulgou-se uma lei destinada a aplicar o artigo 12.º da Lei de 6 de maio de 1919, relativa à proteção das denominações de origem, aos vinhos licorosos elegíveis para beneficiarem da denominação Pineau des Charentes.

A denominação de origem controlada Pineau des Charentes foi reconhecida pelo Decreto de 12 de outubro de 1945. O Pineau des Charentes foi um dos primeiros vinhos licorosos a beneficiar deste reconhecimento em França.

A produção do Pineau des Charentes exige, em média, o equivalente a duas parcelas para a produção da aguardente de «Cognac» e a uma parcela para a produção dos mostos de uvas. Assim, com base na tradição e nos conhecimentos adquiridos, cada produtor seleciona as parcelas da sua exploração que melhor se adequam à produção dos mostos mais ricos em açúcar, reservando o resto das parcelas à produção de vinhos ácidos, de baixo teor alcoólico, indicados para a produção da aguardente de «Cognac».

Traduzindo os usos e saberes ligados à produção da aguardente de «Cognac», o domínio da técnica de estágio em madeira permite ao Pineau des Charentes evoluir e adquirir as suas características aromáticas e gustativas.

A obrigação de acondicionamento na área geográfica decorre das práticas de produção e de consumo familiares do Pineau des Charentes. Tem por objetivo preservar as características e a especificidade do produto elaborado segundo um método particular e sujeito a um longo envelhecimento e permite, ao mesmo tempo, um controlo mais eficaz.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Envelhecimento e acondicionamento

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

Os vinhos licorosos rosados estagiam pelo menos até 1 de março do ano seguinte ao da colheita.

Os vinhos licorosos tintos estagiam durante, pelo menos, 12 meses, oito dos quais em barricas de carvalho.

Os vinhos licorosos brancos estagiam durante, pelo menos, 18 meses, 12 dos quais em barricas de carvalho.

Os vinhos licorosos que podem beneficiar da menção *vieux* [«velho»] são envelhecidos durante mais de sete anos em barricas de carvalho.

A mistura de vários vinhos licorosos pode beneficiar da menção *vieux*, desde que todos os vinhos licorosos tenham sido envelhecidos há mais de sete anos em barricas de carvalho.

Os vinhos licorosos que podem beneficiar da menção *très vieux* [«muito velho»] ou do seu equivalente *extra vieux* [«extra velho»] são envelhecidos durante mais de 12 anos em barricas de carvalho.

A mistura de vários vinhos licorosos pode beneficiar da menção *très vieux*, ou do seu equivalente *extra vieux*, desde que todos os vinhos licorosos tenham sido envelhecidos há mais de 12 anos em barricas de carvalho.

A obrigação de acondicionamento na área geográfica decorre das práticas de produção e consumo familiar e visa preservar as características e a especificidade do Pineau des Charentes.

A elaboração deste produto requer conhecimentos especializados, quer para a lotação, quer para o estágio em madeira em meio oxidativo. É assim necessário evitar o transporte do produto e limitar qualquer manipulação no final do período de estágio, para que não se comprometam as qualidades decorrentes de um método de produção tecnicamente controlado. Além disso, a obrigatoriedade de acondicionamento na área geográfica permite uma melhor rastreabilidade e facilita as operações de controlo do produto.

Os vinhos são colocados no mercado em garrafa de vidro, munida de cápsula ou selo de garantia.

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

— Os vinhos licorosos 100 % provenientes do mesmo ano de produção do Pineau des Charentes podem ter indicação do ano de colheita.

— O nome da denominação pode ser completado pelas menções *vieux* [«velho»] e *très vieux* [«muito velho»] (ou pelo seu equivalente *extra vieux* [«extra velho»]), caso os vinhos licorosos satisfaçam as condições de produção previstas para essas menções no caderno de especificações.

— Autoriza-se uma referência de idade para o Pineau des Charentes com um período de envelhecimento de três anos em barrica de carvalho. A idade indicada não pode exceder a duração do estágio em barrica de carvalho. Para os vinhos de lote, a duração indicada é a do lote com o período de estágio mais curto em barrica de carvalho.

Hiperligação para o caderno de especificações

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