Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/4105)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Pineau des Charentes”

PDO-FR-A0489-AM02 – 29.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Pineau des Charentes”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Alimentației, Direcția Generală pentru Performanța Economică și de Mediu a Întreprinderilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Cererea de modificare a DOP „Pineau des Charentes” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; astfel, aceasta nu:

(a) include o modificarea denumirii, a utilizării denumirii sau a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

(b) riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare „standard”.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Arealul geografic delimitat*

La capitolul I secțiunea IV punctul 1 „Arealul geografic”, lista cantoanelor a fost eliminată și înlocuită cu o listă a comunelor.

Această listă a fost întocmită în conformitate cu Codul geografic oficial în vigoare. Modificarea se face în contextul comasării și grupării comunelor. Cu toate acestea, arealul geografic nu a fost modificat.

Se modifică punctul 6 „Arealul geografic delimitat” din documentul unic.

2. *Maturare în recipiente din lemn de stejar*

Următoarele părți din caietul de sarcini al produsului au fost modificate pentru a înlocui termenii „recipient din lemn” cu „recipient din lemn de stejar” la punctele în care esența lemnului nu era specificată. Scopul este de a asigura coerența caietului de sarcini în ansamblu:

— Secțiunea IX „Prelucrare, producție, maturare, ambalare și depozitare”, punctul 3 „Maturare”;

— Secțiunea X „Legătura cu arealul geografic”, punctul 2 „Informații privind calitatea și caracteristicile produsului”;

— Secțiunea XII „Norme de prezentare și de etichetare”, punctul 2 „Dispoziții speciale”.

Această modificare nu afectează în niciun fel maturarea „Pineau”: maturarea se realizează deja în recipiente din lemn de stejar.

Modificarea constă în adăugarea de detalii în caietul de sarcini, prin menționarea tipului de lemn în documentul respectiv, adică stejarul.

Documentul unic se modifică la punctele „Descrierea vinului (vinurilor)” și „Condiții suplimentare”.

3. *Informații privind calitatea și caracteristicile produsului*

Pe lângă modificările referitoare la recipientele din lemn de stejar, punctul 2 „Informații privind calitatea și caracteristicile produsului” din secțiunea X „Legătura cu arealul geografic” a fost modificat pentru a clarifica culoarea și aromele vinului „Pineau des Charentes” roze. Aceste modificări nu afectează caracteristicile produsului.

Se modifică punctul 8 „Descrierea vinului (vinurilor) [*sic*]” din documentul unic.

4. *Limita superioară a randamentului*

Se modifică randamentul maxim pentru vinul licoros, prevăzut la capitolul I secțiunea VIII punctul 2. Aceasta crește de la 45 la 52 de hectolitri pe hectar.

Modificarea se realizează în următorul context: „Pineau des Charentes” este un vin licoros obținut din must de struguri îmbogățit cu „Cognac” (proces cunoscut sub denumirea de mutaj). Prin urmare, randamentul aferent denumirii „Pineau des Charentes” se calculează pe baza randamentului mutajului „Cognac” (din anul N–1 sau dintr-un an anterior) și a randamentului mustului care urmează să fie îmbogățit în anul N.

Limita randamentului pentru „Pineau des Charentes” depinde, așadar, de randamentul „Cognac” (din anul N–1 sau dintr-un an anterior) și de randamentul musturilor destinate producerii „Pineau des Charentes” în anul N.

Randamentele anuale ale DOP „Cognac” sunt în creștere începând din 2018.

Prin urmare, randamentul produsului finit aferent denumirii se situează la valoarea limitei superioare a randamentului, stabilită în caietul de sarcini (45 hl/ha). Pentru a evita apariția unor situații de impas, limita randamentului pentru vinul licoros a fost majorată de la 45 la 52 hl/ha.

Se modifică punctul 5.2 „Randamente maxime” din documentul unic.

5. *Maturare*

La capitolul I secțiunea IX, se modifică punctul 3 pentru a reduce perioada de maturare pentru vinurile licoroase roze.

Maturarea recipiente din lemn de stejar a vinurilor licoroase roze devine opțională. Această modificare vizează:

— diferențierea ofertei prin dezvoltarea unor produse mai fructate și mai puțin dulci, menținând totodată „cupajarea" esențială a „Cognac" în „Pineau des Charentes";

— îmbunătățirea vizibilității comerciale a vinurilor roze prin introducerea timpurie pe piață acestora;

— evitarea problemelor de stabilitate pe termen scurt a culorii roze (oxidare) și asigurarea unui control mai bun, în timp, asupra culorii roze a acestor vinuri licoroase.

Se modifică punctul 9 „Alte condiții esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)" din documentul unic.

6. *Data comercializării către consumatori*

La capitolul I secțiunea IX punctul 5 litera (a), data comercializării către consumatori a fost devansată de la 1 iunie la 1 martie a anului următor anului recoltei.

Această modificare este coerentă cu modificarea prin care maturarea în recipiente din lemn devine opțională numai pentru culoarea „roze". În paralel cu dorința de a face facultativă maturarea vinurilor licoroase roze în recipiente din lemn de stejar, grupul a redus, de asemenea, perioada minimă de maturare cu trei luni.

Aceste modificări vizează:

— diferențierea ofertei prin dezvoltarea unor produse mai fructate și mai puțin dulci, menținând totodată „cupajarea" esențială a „Cognac" în „Pineau des Charentes";

— îmbunătățirea vizibilității comerciale a vinurilor roze prin introducerea timpurie pe piață acestora;

— evitarea problemelor de stabilitate pe termen scurt a culorii roze (oxidare) și asigurarea unui control mai bun, în timp, asupra culorii roze a acestor vinuri licoroase.

Documentul unic nu a fost modificat.

7. *Data circulației între antrepozitarii autorizați*

La capitolul I secțiunea IX punctul 5 litera (b), perioada în care vinurile licoroase nu trebuie să circule între antrepozitarii autorizați a fost redusă, în cazul vinurilor licoroase roze, de la 1 iunie la 1 martie a anului următor anului recoltei.

Această modificare vine în urma modificărilor anterioare privind maturarea și data comercializării către consumatori.

Documentul unic nu a fost modificat.

8. *Obligații legate de declarare*

La capitolul II secțiunile I și II, punctele 2 și 3 au fost modificate după cum urmează:

— se elimină referința la parcele din declarația de producție, întrucât parcelele sunt deja menționate în declarația de alocare a parcelelor;

— registrul de producție se comasează cu registrul de cramă, din motive de simplificare administrativă.

Documentul unic nu a fost modificat.

9. *Principalele puncte care trebuie verificate și referințele privind organismele de control*

La capitolul III secțiunea II, tabelul a fost actualizat în ceea ce privește registrul de cramă.

Documentul unic nu a fost modificat.

10. *Modificări suplimentare*

Au fost efectuate modificări formale pentru a corecta sau a clarifica anumite părți din caietul de sarcini:

— corectarea greșelilor de ortografie și/sau a erorilor de tipar;

— eliminarea mențiunii unei măsuri tranzitorii care expirase (la capitolul I secțiunea XI punctul 2).

Aceste modificări nu afectează fondul.

Se modifică punctul 8 „Descrierea legăturii (legăturilor)" din documentul unic.

11. *Soiuri de struguri de vinificație*

Lista soiurilor de struguri de vinificație a fost actualizată în documentul unic, pentru a o alinia la caietul de sarcini, ca urmare a mai multor omisiuni.

Au fost adăugate următoarele soiuri: Cot N, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Trousseau Gris G.

Aceste modificări nu au niciun impact asupra produselor Cot N, Sauvignon B și Meslier St François B, (care) sunt incluse în decretul de desemnare cel puțin din 1998. Trousseau Gris a fost inclus în caietul de sarcini prin Ordinul din 1 aprilie 2019.

Se modifică punctul 7 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Pineau des Charentes

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

3.1. *Vin licoros*

3.2. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Pineau des Charentes" este un vin licoros obținut prin mutajul mustului de struguri cu distilat învechit având denumirea de origine „Cognac" (distilat obținut printr-o campanie de distilare anterioară). Este alb, roze sau roșu; denumirea poate fi completată cu mențiunile *vieux* („vechi"), *très vieux* („foarte vechi") sau *extra vieux* („extra vechi"), în funcție de durata maturării în recipiente din lemn de stejar.

„Pineau des Charentes” se consumă, în principal, ca aperitiv. La degustare, acesta transmite prospețimea și rotunjimea mustului din struguri proaspăt. Produsul „Cognac”, care contribuie la corpolența și la echilibrul general al produsului, este catifelat, parțial datorită maturării în recipiente din lemn de stejar.

„Pineau des Charentes” alb are o culoare care variază de la galben pai la galben auriu deschis și prezintă deseori arome intense fructate (fructe proaspete sau fructe confiate) și florale (flori albe) și note de miere. „Pineau des Charentes” roșu, cu o culoare intensă, prezintă deseori arome intense de fructe roșii și fructe negre proaspăt culese, însoțite de note de condimente dulci. „Pineau des Charentes” roze are o culoare deschisă până la fucsia. Acesta dezvoltă adesea arome fructate și note de bace roșii și fructe de pădure.

Valorile analitice neraportate respectă limitele stabilite de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 22

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 16

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 75

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică de cultivare

Parcelele de viță-de-vie prezintă o densitate minimă la plantare de 2 200 de butuci pe hectar și o distanță între rânduri mai mică sau egală cu 3 metri.

Vița-de-vie este tăiată conform următoarelor tehnici, cu maximum 50 000 de ochi pe hectar:

— tăiere Guyot simplă sau dublă, butucul având una sau două coarde și unul sau două cepuri de rod;

— tăiere în cordon, cu cepuri de rod tăiate la maximum trei ochi.

Este interzisă irigarea.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Vin licoros
   52 de hectolitri pe hectar

2. Must
   85 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, producerea mustului, precum și producerea, maturarea și ambalarea vinurilor licoroase se efectuează în comunele definite inițial prin Decretul din 1 mai 1909, astfel cum a fost modificat, privind reglementările administrative care stabilesc limitele regiunii cu drept exclusiv de a purta denumirea „Cognac” pentru distilatele sale.

Arealul geografic cuprinde teritoriul următoarelor 739 de comune sau părți de comune, pe baza Codului geografic oficial aplicabil de la 1 ianuarie 2023:

— În cazul Charente (16):

Comune întregi (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.

Doar părți de comune (2):

Moulins-sur-Tardoire, dar numai pentru aria comunei delegate Rancogne (16274); La Rochefoucauld-en-Angoumois, dar numai pentru aria comunei delegate Saint-Projet-Saint-Constant (16344).

— În cazul Charente-Maritime (17):

Comune întregi (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.

— În cazul Dordogne (24):

Comune întregi (3)

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

— În cazul Deux-Sèvres (79):

Comune întregi (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. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Pineau des Charentes

Arealul geografic, identic cu cel al denumirii de origine controlate „Cognac", corespunde terminației nordice a bazinului regiunii Aquitaine. Mai precis, acest areal este delimitat la vest de Oceanul Atlantic, de malurile estuarului Gironde la sud, de insulele Île de Ré și Île d'Oléron la nord, iar la est, către Angoulême, de primii versanți ai Masivului Central. Arealul se întinde pe patru departamente.

Arealul geografic este constituit din mari ansambluri sedimentare, care datează, în principal, din Jurasicul superior (bancuri calcaroase provenite din sedimente marine), la nord de linia Rochefort-Cognac, și din Cretacic (alterare a rocilor calcaroase din Jurasic, care formează argile de decalcifiere și depozite de argile, nisipuri și cretă), la sud.

Clima este de tip temperat-oceanic. Temperatura medie anuală este de aproximativ 13 °C, iar expunerea la soare, de aproximativ 2 100 de ore pe an, este însemnată. Această climă este omogenă în arealul geografic, cu excepția, totuși, a regiunilor de coastă, mai însorite și cu o amplitudine termică mai mică.

Iarna este blândă și umedă, cu un număr limitat de zile geroase. Riscurile de îngheț în timpul primăverii sunt rare, dar pot persista până la sfârșitul lunii mai. Vara este caldă, dar fără excese, deși poate fi însoțită de o perioadă de secetă.

Pluviometria medie anuală de 800 mm până la 1 000 mm este distribuită pe 130 până la 150 de zile de-a lungul anului.

Solurile cel mai frecvent întâlnite sunt de natură argilo-calcaroasă pe calcar, chiar dacă în cadrul acestei familii poate fi observată o mare varietate a solurilor. Solurile întâlnite în sectoarele de coastă, în special pe insulele Île de Ré și Île d'Oléron, prezintă o textură cu tendință nisipoasă. Terenurile din zonele inundabile nu pot beneficia de denumirea de origine controlată.

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură

Cultura viței-de-vie în regiune datează din epoca romană. Implantată mai întâi în Saintonge încă din secolul al III-lea, vița-de-vie se extinde apoi în sud și spre interior, în Aunis și în Angoumois (secolul al VIII-lea).

Legenda privind originea vinului „Pineau des Charentes” povestește că, în 1589, în vremea când Henric al IV-lea ajunge la putere, un viticultor neîndemânatic toarnă must proaspăt de struguri într-un butoi care conținea deja distilat de „Cognac”. Furios din cauza stângăciei sale, acesta pune butoiul în cel mai întunecat colț al pivniței. Câțiva ani mai târziu, dorind să utilizeze din nou recipientul dat la o parte, acesta descoperă un lichid limpede, auriu, cu aromă fructată și intensă cu totul originală.

Astfel, vinurile licoroase își datorează existența celei a distilatului de „Cognac”, cu care își împart istoria.

Vinurile licoroase rămân pentru mult timp un produs destinat consumului propriu. Această tradiție a stat la baza identității produsului deoarece, chiar și astăzi, toți strugurii folosiți în obținerea „Pineau des Charentes” (indiferent dacă este vorba despre cei din care este produs mustul sau distilatul de „Cognac”) trebuie să provină din una și aceeași exploatație.

De-a lungul timpului, viticultorii și-au dezvoltat progresiv practicile pentru a perfecționa un meșteșug original, care cuprinde: elaborarea distilatului de „Cognac”, selectarea celor mai copți struguri, mutajul, care permite obținerea unui produs stabil și echilibrat pe plan organoleptic și arta amestecării de loturi și ani de producție complementari de „Pineau des Charentes”.

În cursul anilor 1920, filiera se organizează prin crearea Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes (Organizația Producătorilor de „Pineau des Charentes”), care devine în 1943 Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes (Organizația Producătorilor pentru Promovarea și Creșterea Popularității „Pineau des Charentes”).

La 5 iulie 1935 este promulgată o lege care are scopul de a face aplicabil articolul 12 din legea din 6 mai 1919 privind protecția denumirilor de origine în ceea ce privește vinurile licoroase eligibile să beneficieze de denumirea „Pineau des Charentes”.

Denumirea de origine controlată „Pineau des Charentes” este recunoscută prin decretul din 12 octombrie 1945. „Pineau des Charentes” figurează astfel printre primele vinuri licoroase care au beneficiat de această recunoaștere în Franța.

Producerea „Pineau des Charentes” necesită, în medie, utilizarea echivalentului a două parcele pentru producerea de distilat de „Cognac” și a unei parcele pentru producerea de must din struguri. Astfel, conform meșteșugului provenit din practicile tradiționale, fiecare producător selectează din exploatația sa parcelele cele mai potrivite pentru a produce mustul cel mai bogat în zahăr și păstrează restul parcelelor pentru producerea de vinuri acide, cu un conținut slab de alcool, propice pentru producerea de distilat de „Cognac”.

Reflectând obiceiurile și meșteșugul legate de producerea distilatului de „Cognac”, controlul maturării în recipiente din lemn permite vinului „Pineau des Charentes” să își sporească calitățile și să dobândească particularitățile sale aromatice și gustative.

Limitarea ambalării la arealul geografic rezultă din obiceiurile de producție și de consum familial al vinului „Pineau des Charentes”. Aceasta are scopul de a conserva caracteristicile și specificitatea produsului elaborat conform unei metode deosebite, cu o maturare îndelungată, permițând în același timp operațiuni de control al produsului mai eficiente.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Maturare și ambalare

Cadrul juridic

Legislația internă

Tipul condiției suplimentare

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției

Vinurile licoroase roze fac obiectul maturării cel puțin până la data de 1 martie a anului următor anului de recoltă.

Vinurile licoroase roșii sunt supuse unei maturări de minimum 12 luni, din care minimum opt luni în recipiente din lemn de stejar.

Vinurile licoroase albe sunt supuse unei maturări de minimum 18 luni, din care minimum 12 luni în recipiente din lemn de stejar.

Vinurile licoroase care pot purta pe etichetă mențiunea *vieux* („vechi”) sunt maturate timp de peste șapte ani în recipiente din lemn de stejar.

Un amestec de mai multe vinuri licoroase poate purta pe etichetă mențiunea *vieux* („vechi”), cu condiția ca toate vinurile licoroase să fi fost maturate timp de peste șapte ani în recipiente din lemn de stejar.

Vinurile licoroase care pot purta pe etichetă mențiunea *très vieux* („foarte vechi”) sau echivalentul acesteia, respectiv *extra vieux* („extra vechi”), sunt maturate timp de peste 12 ani în recipiente din lemn de stejar.

Un amestec de mai multe vinuri licoroase poate purta pe etichetă mențiunea *très vieux* („foarte vechi”) sau echivalentul acesteia, respectiv *extra vieux* („extra vechi”), cu condiția ca toate vinurile licoroase să fi fost maturate timp de peste 12 ani în recipiente din lemn de stejar.

Obligația de ambalare în arealul geografic rezultă din obiceiurile de producție și de consum familial inițial și are scopul de a conserva caracteristicile și specificitatea vinului „Pineau des Charentes”.

Elaborarea acestui produs necesită într-adevăr un meșteșug anume, pe de o parte, pentru amestecare și, pe de altă parte, pentru maturarea în recipiente din lemn în mediu oxidativ. Prin urmare, trebuie să se evite orice transport al produsului și să se limiteze orice manipulare după încheierea maturării pentru a nu compromite calitățile obținute în urma utilizării unei metode de producție controlate din punct de vedere tehnic. În plus, limitarea ambalării la arealul geografic permite o mai bună trasabilitate și facilitează operațiunile de control al produsului.

Vinurile sunt introduse pe piață, pentru consumator, în recipiente din sticlă, având o capsulă de garanție sau un timbru de garanție.

Etichetare

Cadrul juridic

Legislația internă

Tipul condiției suplimentare

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției

— Indicarea unui an al producției este autorizată pentru vinul licoros dacă provine în proporție de 100 % din același an de producție a vinului „Pineau des Charentes”.

— Denumirea poate fi completată cu mențiunile *vieux* („vechi”) sau *très vieux* („foarte vechi”) [sau echivalentul acesteia *extra vieux* („extra vechi”)] pentru vinurile licoroase care îndeplinesc condițiile de producție prevăzute pentru aceste mențiuni în prezentul caiet de sarcini.

— Indicarea unei mențiuni privind vârsta este autorizată pentru vinurile „Pineau des Charentes”, în cazul în care a existat o perioadă de maturare de trei ani într-un recipient din lemn de stejar. Vârsta indicată nu trebuie să depășească perioada de maturare într-un recipient din lemn de stejar a produsului avut în vedere. În cazul unui amestec, perioada reținută este cea a lotului cu durata cea mai scurtă de maturare într-un recipient din lemn de stejar.

Link către caietul de sarcini al produsului

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