

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 248/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Pineau des Charentes”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0489-AM01

Data przekazania informacji: 10.5.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodatkowa wzmianka

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt II sformułowanie „które ze względu na swój wiek i szczególne warunki starzenia określone w niniejszej specyfikacji produktu posiadają intensywny, złożony i charakterystyczny »oksydacyjny« zapach starego koniaku” otrzymuje brzmienie „spełniających warunki produkcji przewidziane w odniesieniu do tych wzmianek w niniejszej specyfikacji produktu”. W ten sposób brzmienie zostaje uproszczone.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Rodzaje produktów

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt III sformułowanie „dla win likierowych białych i dla win likierowych różowych lub czerwonych” otrzymuje brzmienie „dla win likierowych białych, różowych i czerwonych”. Poprzednie brzmienie sugerowało, że istnieją tylko 2 kategorie produktów, podczas gdy każdy kolor wina stanowi osobną kategorię produktów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Identyfikacja działek

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt IV:

- w ppkt 2 lit. b) sformułowanie „do służb Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité; zwanego dalej »INAO«) przed dniem 1 lipca roku poprzedzającego rok złożenia pierwszej deklaracji zbiorów” otrzymuje brzmienie „najpóźniej do dnia 10 grudnia roku poprzedzającego rok złożenia pierwszej deklaracji zbiorów, do organu ds. ochrony i zarządzania, celem przekazania wniosku do służb Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité; zwanego dalej »INAO«)”,
- w ppkt 2 lit. b) usuwa się zdania: „Wszystkie działki, na których wyprodukowano moszcz, w przypadku którego nie wniesiono o jego wykorzystanie do wytwarzania produktu objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Pineau des Charentes« przez pięć następujących po sobie lat, zostają wykreślone z wykazu działek wyznaczonych do produkcji przez właściwy komitet krajowy INAO.

Właściwy komitet krajowy INAO przesyła uzasadnioną decyzję o wykreśleniu z wykazu działek wyznaczonych do produkcji lub odmowie ich wpisania do tego wykazu zainteresowanym osobom, które mogą przekazać służbom INAO ewentualne uwagi w terminie jednego miesiąca od dnia doręczenia decyzji.

Po zasięgnięciu opinii komisji ekspertów właściwy komitet krajowy INAO bada wniesione zażalenia w toku nowego postępowania wyjaśniającego”.

Powodem tej zmiany był fakt, że treść tego przepisu przestała odpowiadać zasadom identyfikacji działek jako narzędzia wyznaczania obszaru geograficznego. Zasady wykreślenia działek z wykazu po upływie 5 lat, w ciągu których nie wniesiono o wykorzystanie moszczu do produkcji wina, zostały ponownie zdefiniowane poprzez wprowadzenie przepisów dotyczących przeznaczania działek do produkcji wina objętego nazwą (fr. *affectation parcelaire*), którym zarządzał będzie organ ds. ochrony i zarządzania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Odmiany winorośli

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt V:

- po słowach „meslier Saint-François B” dodaje się słowa „lub gros meslier B”,
- po słowach „sémillon B” dodaje się słowa „trousseau gris G (lub chauché gris G)”,
- dodaje się zdanie „Odmiana winorośli trousseau gris G (lub chauché gris G) nie może stanowić więcej niż 10 % wszystkich odmian stosowanych do produkcji wina »Pineau des Charentes«”,
- słowo „lub” między słowami „różowe” a „czerwone” otrzymuje brzmienie „i”,
- przed słowami „malbec N” dodaje się słowa „cot N (lub)”.

Zmiana ta polega na dodaniu synonimów do nazw odmian winorośli meslier Saint-François B i malbec B.

Wprowadza się również możliwość sadzenia odmiany trousseau gris G (lub chauché gris G), która jest starą odmianą winorośli uprawianą niegdyś w winnicach. Wprowadza się również ograniczenie udziału procentowego tych odmian do 10 % wszystkich odmian stosowanych do produkcji wina, aby zminimalizować ryzyko zmiany typowych cech produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Wydajność

Opis i uzasadnienie

- rozdział VIII pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„Wydajność, o której mowa w art. D. 645-7 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, ustala się na 68 hektolitrow moszczu z hektara”;

- rozdział VIII pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Wydajność maksymalna

Zgodnie z art. D. 645-7 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego wydajność maksymalną wina likierowego ustala się na 45 hektolitrow z hektara, a wydajność maksymalną moszczu ustala się na 85 hektolitrow z hektara”;

- w rozdziale VIII pkt 3 dodaje się następujące zdania:

„3. Wprowadzenie młodych winorośli do produkcji

Zarejestrowana nazwa pochodzenia »Pineau des Charentes« może zostać przyznana wyłącznie winom likierowym wyprodukowanym z moszczów, które pochodzą:

- z działek, na których uprawia się młode winorośle – od drugiego roku następującego po roku, w którym przed dniem 31 lipca dokonano nasadzeń,
- z działek, na których uprawia się szczepione lub przeszczepione winorośle – najwcześniej w pierwszym roku następującym po roku, w którym przed dniem 31 lipca dokonano szczepienia lub przeszczepienia na miejscu, przy czym na działkach tych muszą rosnąć jedynie odmiany winorośli dopuszczone do produkcji win objętych zarejestrowaną nazwą pochodzenia”.

Zmiany te polegają na dodaniu informacji o wydajności moszczu wynoszącej 68 hektolitrow z hektara. Wydajność maksymalną wina likierowego zwiększono z 42 do 45 hektolitrow z hektara. Określenie wydajności maksymalnej okowity objętej nazwą „Cognac” (16 hektolitrow czystego alkoholu z hektara) wymusiło zwiększenie wydajności maksymalnej wina „Pineau de Charentes”.

Usunięcie sformułowania „z działek, na których uprawia się młode winorośle – od pierwszego roku następującego po roku, w którym przed dniem 31 lipca dokonano szczepienia na miejscu” wynika z włączenia tego przepisu do kolejnego tiret.

W związku z tą zmianą zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

6. Produkcja

Opis i uzasadnienie

W rozdziale I pkt IX:

— w ppkt 2 lit. a) usuwa się sformułowanie „w momencie *mutage*”, ponieważ jest ono zbędne.

W ppkt 3:

— w lit. b) dodaje się zdanie „Wina likierowe różowe leżakują przez co najmniej osiem miesięcy, z czego co najmniej sześć miesięcy w dębowych beczkach”. Zmiana ta umożliwia rozróżnienie różowych i czerwonych win „Pineau des Charentes”, które nie są produkowane w ten sam sposób.

Wiąże się ona ze zmianą numeracji – lit. b), c), d) i e) stają się odpowiednio lit. c), d), e) i f),

— w lit. e) liczba 5 zostaje zastąpiona liczbą 7. Zmiana ta ma na celu zwiększenie liczby lat starzenia dla win kategorii „vieux” („stare”), aby uzyskać produkt wyższej jakości,

— w lit. f) liczba 10 zostaje zastąpiona liczbą 12. Zmiana ta ma na celu zwiększenie liczby lat starzenia dla win kategorii „très vieux” („bardzo stare”), aby uzyskać produkt wyższej jakości.

W ppkt 5:

— w lit. a) skreśla się słowa „i różowe”,

— w lit. a) dodaje się wiersz:

„Wina likierowe różowe: po zakończeniu okresu leżakowania, od dnia 1 czerwca roku następującego po roku zbiorów”,

— w lit. a) liczba 5 zostaje zastąpiona liczbą 7,

— w lit. a) liczba 10 zostaje zastąpiona liczbą 12,

— w lit. b) sformułowanie „w dniu 1 października roku następującego po roku produkcji” otrzymuje brzmienie:

„i nie wcześniej niż:

w przypadku win likierowych różowych – od dnia 1 czerwca roku następującego po roku produkcji;

w przypadku win likierowych czerwonych – od dnia 1 października roku następującego po roku produkcji;

w przypadku win likierowych białych – od dnia 1 kwietnia drugiego roku następującego po roku produkcji”;

— w lit. c) usuwa się sformułowania „nakrętkę gwarancyjną” i „umieszcza się w co najmniej dwóch egzemplarzach”,

— w lit. c) dodaje się następujący akapit:

„W przypadku pojemników o pojemności co najmniej 0,50 litra znak gwarancyjny umieszcza się w co najmniej dwóch egzemplarzach, których minimalna średnica wynosi 20 mm. W przypadku pojemników o pojemności poniżej 0,50 litra znak umieszcza się w co najmniej jednym egzemplarzu, przy czym musi być on widoczny i czytelny”.

Zmiany te polegają na wprowadzeniu rozróżnienia między winami likierowymi różowymi a winami likierowymi czerwonymi oraz zmianie okresu starzenia dla win kategorii „vieux” i „très vieux” i zastąpieniu nakrętki gwarancyjnej znakiem gwarancyjnym.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

7. Związek z obszarem geograficznym

Opis i uzasadnienie

w pkt X:

— w ppkt 2:

— w akapicie pierwszym słowo „może” otrzymuje brzmienie „jest”,

- w akapicie pierwszym słowo „i” otrzymuje brzmienie „nazwa może”,
- w akapicie pierwszym po słowach „»très vieux«” dodaje się słowa „lub »extra vieux«”,
- w akapicie pierwszym słowa „co najmniej odpowiednio 5 lub 10 lat” otrzymują brzmienie „zob. rozdział I pkt IX ppkt 3”,
- w akapicie pierwszym usuwa się zdanie „Pije się je przede wszystkim jako aperitif”,
- w akapicie drugim dodaje się zdanie: „Wino »Pineau des Charentes« pije się przede wszystkim jako aperitif”,
- w akapicie trzecim po słowie „złotej” dodaje się słowo „lekko”,

akapit czwarty otrzymuje następujące brzmienie:

„Wino czerwone »Pineau des Charentes« posiada głęboką barwę i często cechuje się intensywnym aromatem świeżo zebranych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) i czarnych owoców, wzbogaconym nutami łagodnych przypraw.

Jeżeli chodzi o wino różowe »Pineau des Charentes«, ma ono bladą szatę i często posiada zapach owoców leśnych”,

- w akapicie piątym po słowach „suszone owoce” dodaje się słowa „i suszone orzechy (orzechy włoskie, prażone migdały)”,
- w akapicie piątym słowa „starego koniaku” otrzymują brzmienie „dojrzałej okowity objętej zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Cognac«”,

akapit szósty otrzymuje następujące brzmienie:

„Wina czerwone i różowe »Pineau des Charentes« należące do kategorii »vieux« lub »très vieux« posiadają szatę dachówki. Są to bardzo eleganckie wina, w których często obecne są nuty czekoladowe lub nuty owoców w zalewie z okowity, które ewoluują również w kierunku charakterystycznych aromatów oksydacyjnych, typowych dla dojrzałej okowity objętej zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Cognac«”.

Zmiany te mają charakter zmian redakcyjnych.

W związku z tą zmianą zmieniono również jednolity dokument.

8. Środek przejściowy

Opis i uzasadnienie

Usunięto wzmiankę o środku dotyczącym dopuszczalnego poziomu braków, ponieważ jest on nieaktualny.

Dodaje się następujący przepis:

„2. Leżakowanie

W przypadku win likierowych, które leżakowały przez co najmniej 5 lat w drewnie, można wnieść o zakwalifikowanie ich do kategorii »vieux« do dnia 1 października 2023 r. W przypadku win likierowych, które leżakowały przez co najmniej 10 lat w drewnie, można wnieść o zakwalifikowanie ich do kategorii »très vieux« lub »extra vieux« do dnia 1 października 2023 r.”.

Zmiana ta stanowi środek przejściowy, który wprowadza się wraz ze zmianą okresów starzenia dla win kategorii „vieux” i „très vieux”.

Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Zasady prezentacji

W pkt XII ppkt 9 dodaje się następujące zdania:

„Zezwala się na wskazanie wieku wina w przypadku win »Pineau des Charentes«, których okres leżakowania w drewnie wyniósł 3 lata. Wskazany wiek nie może być wyższy niż długość starzenia danego produktu w drewnie. W przypadku mieszania za właściwą uznaje się długość starzenia tej partii, która dojrzewała w drewnie najkrócej.

Zasady dotyczące wskazania wieku wina mają zastosowanie od dnia 1 kwietnia 2020 r.”.

Zmiana ta ma na celu wskazywanie wieku win „Pineau des Charentes” dopiero po zakończeniu określonego czasu leżakowania, aby przekazywać konsumentowi pełniejsze informacje.

Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

9. Przeznaczenie działek do produkcji wina objętego nazwą (fr. *Affectation parcellaire*)

Opis i uzasadnienie

W rozdziale II pkt I specyfikacji produktu objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Pineau des Charentes”:

— pkt I otrzymuje następujące brzmienie:

„I. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

1. Deklaracja o przeznaczeniu obszaru winiarskiego do produkcji wina objętego nazwą (fr. *déclaration d'affectation de bassin*)

Deklarację o przeznaczeniu obszaru winiarskiego do produkcji wina objętego nazwą w odniesieniu do zbiorów w roku kolejnym należy złożyć do dnia 1 lipca każdego roku do stowarzyszenia międzybranżowego regionu winiarskiego Charentes-Cognac, które przekazuje odnośne informacje organowi ds. ochrony i zarządzania oraz jednostce certyfikującej.

W deklaracji tej wskazuje się maksymalną powierzchnię, z której będą zbierane owoce w celu produkcji moszczu.

2. Deklaracja o przeznaczeniu działek do produkcji wina objętego nazwą (fr. *déclaration d'affectation parcellaire*)

Od zbiorów w 2019 r. wina likierowe produkuje się na bazie moszczów z wyznaczonych działek, w odniesieniu do których złożono deklarację o przeznaczeniu działek do produkcji wina objętego nazwą.

Przedmiotową deklarację w odniesieniu do zbiorów w roku kolejnym składa się najpóźniej do dnia 10 grudnia każdego roku do organu ds. ochrony i zarządzania.

W deklaracji tej wskazuje się następujące informacje w odniesieniu do każdej działki:

numer katastralny: gmina, sekcja, numer;

odmianę winorośli;

obsadzony obszar produkcji;

imię i nazwisko/nazwę podmiotu prowadzącego gospodarstwo.

3. Oświadczenie o produkcji

Po ostatnim *mutage* sporządza się oświadczenie o produkcji ze wskazaniem:

całkowitej ilości wykorzystanych moszczów;

całkowitej ilości wykorzystanej okowity objętej nazwą »Cognac«;

całkowitej ilości wyprodukowanych win likierowych w podziale na kolory;

odniesienia do działek i powierzchni, z których zebrano winogrona przeznaczone do produkcji moszczów.

Oświadczenie to należy sporządzić zgodnie z danymi zawartymi w rejestrze produkcji.

Należy je złożyć do dnia 10 grudnia w roku zbiorów do lokalnych służb Generalnej Dyrekcji ds. Cel i Podatków Pośrednich (DGDDI).

Kopię tego oświadczenia należy przekazać do organu ds. ochrony i zarządzania oraz do służb INAO.

4. Zgłoszenie produktów do objęcia nazwą (fr. *déclaration de revendication*)

Każdy podmiot, który pragnie, aby produkowane przez niego wina likierowe zostały objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Pineau des Charentes« i zakwalifikowane ewentualnie do kategorii »vieux« lub »très vieux« (bądź równoważnej kategorii »extra vieux«), musi skierować do organu ds. ochrony i zarządzania zgłoszenie produktów do objęcia nazwą w terminie co najmniej 30 dni przed wprowadzeniem partii do obrotu lub jej sprzedażą.

W zgłoszeniu tym należy wskazać przede wszystkim:

nazwę lub firmę podmiotu;

adres podmiotu;

ilość do objęcia nazwą pochodzenia w podziale na kolory, ewentualnie ze wskazaniem powyższych kategorii;

zasady przechowywania; miejsce, rodzaj pojemnika, dane identyfikacyjne w piwnicy winiarskiej (fr. *chai*) (numer, pojemność).

5. Oświadczenie o wycofaniu (fr. *déclaration de déclassement*)

Każdy podmiot, który wycofuje partie objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Pineau des Charentes« zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1308/2013, musi złożyć organowi ds. ochrony i zarządzania stosowne oświadczenie najpóźniej do 10. dnia miesiąca następującego po wycofaniu».

Zmiana ta odzwierciedla wprowadzenie nowej procedury składania deklaracji o przeznaczeniu działek do produkcji wina objętego nazwą.

Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

10. Główne punkty podlegające kontroli

Opis i uzasadnienie

W rozdziale III specyfikacji produktu objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Pineau des Charentes» wprowadza się następujące zmiany:

w pkt I ppkt 1:

— w lit. D usuwa się słowa „i umieszczenia nakrętki gwarancyjnej lub znaku gwarancyjnego”,

w pkt II ppkt 2:

— liczba „45011” zostaje zastąpiona kodem „NF EN ISO/CEI 17065”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Pineau des Charentes

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

3. Wino likierowe

4. Opis wina lub win

Przedmiotowe wina są winami likierowymi białymi, czerwonymi i różowymi produkowanymi metodą *mutage* na bazie moszczu winogronowego wzbogacanego okowitą objętą nazwą pochodzenia „Cognac”, wytwarzaną w tym samym gospodarstwie, której zawartość alkoholu naturalnie spadła w trakcie dojrzewania (fr. *eau-de-vie rassise*) (okowita wydestylowana w poprzednim roku gospodarczym). Wina te mogą zostać opatrzone oznaczeniem „vieux” lub „très vieux” w zależności od okresu leżakowania w dębowych beczkach (odpowiednio co najmniej 7 lub 12 lat). Pije się je przede wszystkim jako aperitif.

W ustach odczuwa się świeżość i krągłość moszczów ze świeżych winogron charakterystyczne dla wina „Pineau des Charentes”. Dzięki wydłużonemu leżakowaniu w drewnie odczuwalne są również nuty okowity „Cognac”, które wzbogacają budowę wina i jego ogólną równowagę.

Wino białe „Pineau des Charentes” cechuje się szatą od jasnosłomkowej do złotej i bogactwem często intensywnych aromatów owocowych (świeżych lub kandyzowanych owoców) i kwiatowych (białych kwiatów), a także nut miodu.

Wino czerwone lub różowe „Pineau des Charentes” posiada szatą od bladego różu do głębokiej czerwieni. Wino czerwone „Pineau des Charentes” często cechuje się intensywnym aromatem świeżo zebranych czarnych owoców wzbogaconym nutami łagodnych przypraw. Jeżeli chodzi o wino różowe „Pineau des Charentes”, często posiada ono aromat owoców leśnych, a w przypadku dłuższego leżakowania także owoców pestkowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	22
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna kwasowość ogólna	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	75

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 2 200 roślin na hektar, a odstęp między rzędami roślin wynosi maksymalnie 3 metry.

Winorośl przycina się według następujących technik, zostawiając maksymalnie 50 000 oczek na hektar:

- w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, przy czym na każdym pniu pozostawia się jedną długą łozę lub dwie długie łozy oraz jeden czop lub dwa czopy;
- w formie sznura z czopami przyciętymi na maksymalnie trzy oczka.

Nawadnianie jest zabronione.

b) Maksymalne zbiory

Wino likierowe

45 hektolitrow z hektara

Moszcz

85 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja moszczu, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win likierowych odbywają się na obszarze następujących gmin:

Departament Charente-Maritime:

Okręg Rochefort: wszystkie gminy.

Okręg Saintes: wszystkie gminy.

Okręg Saint-Jean-d'Angély: wszystkie gminy.

Okręg Jonzac: wszystkie gminy.

Okręg La Rochelle:

- kanton Ars-en-Ré: wszystkie gminy,
- kanton Aytré: gminy Angoulins i Aytré,
- kanton La Jarrie: wszystkie gminy,
- kantony La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: gmina La Rochelle,
- kanton La Rochelle 5: gminy Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle i Saint-Xandre,
- kanton La Rochelle 8: gminy Dompierre-sur-Mer, Périgny i La Rochelle,
- kanton La Rochelle 9: gminy L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer i La Rochelle,
- kanton Saint-Martin-de-Ré: wszystkie gminy,
- kanton Courçon: gminy Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaille-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay i Saint-Sauveur-d'Aunis,

— kanton Marans: gminy Longèves, Saint-Ouen i Villedoux.

Departament Charente:

Okręg Cognac: wszystkie gminy.

Okręg Angoulême:

— kanton Angoulême Est: wszystkie gminy,

— kanton Angoulême Nord: wszystkie gminy,

— kanton Angoulême Ouest: wszystkie gminy,

— kanton Blanzac: wszystkie gminy,

— kanton Hiersac: wszystkie gminy,

— kanton Saint-Amant-de-Boixe: wszystkie gminy,

— kanton Villebois-la-Valette: wszystkie gminy,

— kanton La Rochefoucauld: gminy Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette i Saint-Projet-Saint-Constant,

— kanton Montbron: gminy Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron i Souffrignac.

Okręg Confolens:

— kanton Aigre: wszystkie gminy,

— kanton Ruffec: gminy Villegats i Verteuil-sur-Charente,

— kanton Mansle: gminy Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence i Villognon,

— kanton Villefagnan: gminy Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie i Villefagnan.

Departament Dordogne:

Okręg Périgueux:

— kanton Saint-Aulaye: gminy Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais i Saint-Aulaye.

Departament Deux-Sèvres:

Okręg Niort:

— kanton Mauzé sur le Mignon: gminy Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Prieaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard i Usseau,

— kanton Beauvoir-sur-Niort: gminy Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles i Thorigny sur le Mignon,

— kanton Brioux-sur-Boutonne: gmina Le Vert.

7. Główne odmiany winorośli

Cot N – Malbec N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B
Folle blanche B
Jurançon blanc B
Ugni blanc B
Merlot blanc B
Meslier Saint-François B
Montils B
Sauvignon B
Semillon B
Merlot N

8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny pokrywa się w całości z obszarem zarejestrowanej nazwy pochodzenia „Cognac” i obejmuje teren skrajnych obszarów północnych Basenu Akwitańskiego. W bardziej szczegółowym ujęciu od zachodu ogranicza go Ocean Atlantycki, od południa – brzegi estuarium Żyromy, od północy – wyspy Ré i Oléron, a od wschodu w kierunku Angoulême – pierwsze wzniesienia Masywu Centralnego. Obejmuje on cztery departamenty.

Obszar geograficzny rozciąga się na rozległych kompleksach osadowych, które na północy od linii Rochefort-Cognac pochodzą przede wszystkim z jury późnej (warstwy wapienne z osadów morskich), a na południu z kredy (skały przeobrażone z jurajskich wapieni, które tworzą odwapnione ropy oraz złoża ropy, piasków i kredy).

Obszar ten charakteryzuje umiarkowany klimat morski. Średnia roczna temperatura wynosi około 13 °C; ważną rolę odgrywa nasłonecznienie występujące przez 2 100 godzin rocznie. Klimat jest jednolity na całym obszarze geograficznym z wyjątkiem terenów przybrzeżnych, które są bardziej nasłoneczone i wykazują mniejsze amplitudy temperatur.

Zima jest łagodna i wilgotna, a liczba dni, w których występują przymrozki, jest niska. Przymrozki wiosenne są rzadkością, ale mogą występować aż do końca maja. Lato jest nieprzesadnie ciepłe, chociaż mogą w tym czasie występować okresy suszy.

Średnie roczne opady wynoszą 800–1 000 mm i występują przez 130–150 dni w całym roku.

Najczęściej występującymi rodzajami gleby są gleby ilasto-wapienne na podłożu wapiennym, chociaż w ramach tej grupy obserwuje się wielką różnorodność. Gleby występujące na terenach przybrzeżnych, a w szczególności na wyspach Ré i Oléron, mają bardziej piaszczystą strukturę. Na obszarach występujących w strefach zalewowych nie dopuszcza się możliwości produkcji win objętych zarejestrowaną nazwą pochodzenia.

Opis czynników ludzkich istotnych z punktu widzenia związku

Winorośle w tym regionie uprawiano już w czasach starożytnych Rzymian. Pierwszą uprawę założono w Saintogne w III wieku, po czym praktyka ta rozprzestrzeniła się na południe i w głąb kraju – zaczęto ją stosować w Aunis i Augoumois (XIII wiek).

Jak głosi legenda o powstaniu wina „Pineau des Charentes”, w 1589 r., kiedy to Henryk IV doszedł do władzy, niezdarne wytwórcy wina przelał moszcz ze świeżych winogron do beczki, w której znajdowała się już okowita „Cognac”. Wściekły z powodu swojego błędu wytwórcy postawił beczkę w najdalszym kącie w swojej piwnicy. Kilka lat później chciał ponownie wykorzystać odstawioną beczkę i odkrył, że znajduje się w niej przejrzysty, złoty, aromatyczny i mocny alkohol o owocowym smaku, którego nikt jeszcze nie pił.

Wina likierowe zawdzięczają więc swoje istnienie okowicie „Cognac”, z którą dzielą wspólną historię.

Wina likierowe były przez długie lata wytwarzane wyłącznie na własne potrzeby. Tradycja ta opiera się na stosowanej po dziś dzień praktyce, zgodnie z którą wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Pineau des Charentes” (zarówno do produkcji moszczów, jak i okowity objętej nazwą „Cognac”) muszą pochodzić z tego samego gospodarstwa.

W miarę upływu czasu wytwórcy win stopniowo rozwijali swoje praktyki, doskonaląc tradycyjne umiejętności w zakresie: produkcji okowity „Cognac”, selekcji najdojrzalszych winogron, metody *mutage*, która umożliwia uzyskanie produktu stabilnego i zrównoważonego pod względem właściwości organoleptycznych, a także mieszania różnych uzupełniających się partii i roczników wina „Pineau des Charentes”.

W latach 20. XX wieku organizacja sektora winiarskiego zostaje w większym stopniu sformalizowana przez utworzenie Stowarzyszenia Producentów Wina „Pineau des Charentes” (Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes), które w 1943 r. przekształciło się w Stowarzyszenie ds. Produkcji, Promocji i Propagowania Wina „Pineau des Charentes” (Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes).

W dniu 5 lipca 1935 r. przyjęto ustawę w celu wdrożenia przepisów art. 12 ustawy z dnia 6 maja 1919 r. o ochronie nazw pochodzenia w odniesieniu do win likierowych, które kwalifikują się do objęcia nazwą „Pineau des Charentes”.

Dekretem z dnia 12 października 1945 r. uznano zarejestrowaną nazwę pochodzenia „Pineau des Charentes”. Wino „Pineau des Charentes” jest również jednym z pierwszych win likierowych, które objęto zarejestrowaną nazwą pochodzenia we Francji.

Produkcja wina „Pineau des Charentes” wymaga przeciętnie przeznaczania powierzchni równoważnej obszarowi dwóch działek do celów produkcji okowity „Cognac” i jednej działki do celów produkcji moszczów winogronowych. Zgodnie z wiedzą fachową opierającą się na dawnych praktykach każdy producent wybiera w swoim gospodarstwie te działki, które najlepiej nadają się do produkcji moszczów o najwyższej zawartości cukrów, a pozostałą powierzchnię przeznaczają na produkcję win kwaśnych o niskiej zawartości alkoholu, które są doskonałe do produkcji okowity „Cognac”.

Dzięki dojrzewaniu w drewnie, które stanowi odzwierciedlenie praktyk i umiejętności w zakresie produkcji okowity „Cognac”, wina „Pineau des Charentes” zyskują na jakości oraz nabywają szczególne właściwości zapachowe i smakowe.

Ograniczenie pakowania do obszaru geograficznego wynika z praktyk dotyczących produkcji wina „Pineau des Charentes” oraz z tradycji spożywania tego produktu przez producenta i jego rodzinę. Celem tego ograniczenia jest zachowanie właściwości i specyficznego charakteru produktu, który wytwarzany jest szczególną metodą z uwzględnieniem długiego dojrzewania, a także umożliwienie skuteczniejszej kontroli produktu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina likierowe białe leżakują przez co najmniej 18 miesięcy, z czego co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach. Wina likierowe różowe i czerwone leżakują przez co najmniej odpowiednio 8 i 12 miesięcy, z czego co najmniej odpowiednio 6 i 8 miesięcy w dębowych beczkach.

Wina należące do kategorii „vieux” leżakują przez co najmniej 7 lat w dębowych beczkach, a wina należące do kategorii „très vieux” (lub równoważnej kategorii „extra vieux”) leżakują przez co najmniej 12 lat w dębowych beczkach.

Obowiązek pakowania na obszarze geograficznym wynika z praktyk produkcyjnych i tradycji spożywania produktu przez producenta i jego rodzinę, zaś jego celem jest zachowanie właściwości i specyficznego charakteru wina „Pineau des Charentes”.

Wytwarzanie tego produktu wymaga bowiem umiejętności nie tylko w zakresie mieszania, ale także leżakowania wina w drewnie w środowisku oksydacyjnym. Należy zatem unikać przewożenia produktu i ograniczyć wszelkie czynności po zakończeniu leżakowania, aby nie dopuścić do pogorszenia właściwości produktu uzyskanych dzięki udoskonalonej technicznie metodzie produkcji. Ponadto ograniczenie pakowania do obszaru geograficznego zapewnia lepszą identyfikowalność produktu oraz ułatwia sprawowanie nad nim kontroli.

Wina wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta są pakowane w szklane butelki z nakrętką gwarancyjną lub znakiem gwarancyjnym.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Zezwala się na wskazanie rocznika wina likierowego, które w 100 % pochodzi z tego samego roku produkcji wina „Pineau des Charentes”.
- Nazwę pochodzenia można uzupełnić oznaczeniami „vieux” i „très vieux” (lub równoważnym oznaczeniem „extra vieux”) w przypadku win likierowych, które spełniają warunki produkcji określone dla tych oznaczeń w niniejszej specyfikacji produktu.
- Zezwala się na wskazanie wieku wina w przypadku win „Pineau des Charentes”, których okres leżakowania w drewnie wyniósł 3 lata. Wskazany wiek nie może być wyższy niż długość starzenia danego produktu w drewnie. W przypadku mieszania za właściwą uznaje się długość starzenia tej partii, która dojrzewiała w drewnie najkrócej.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6
