

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2019/C 248/08)

La presente comunicación se publica de acuerdo con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Pineau des Charentes»

Número de referencia: PDO-FR-A0489-AM01

Fecha de la comunicación: 10.5.2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Menciones complementarias

Descripción y motivos

En el capítulo I, punto II, se sustituye el apartado «que, por su edad y condiciones particulares de envejecimiento definidas en el pliego de condiciones, presentan un perfil aromático de tipo “oxidativo” intenso, complejo y característico de los coñacs añejos» por «que responden a las condiciones de producción definidas para esas menciones en el presente pliego de condiciones». De este modo se simplifica la redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

2. Tipos de productos:

Descripción y motivos

En el capítulo I, punto III, se sustituye «los vinos de licor blancos» y «los vinos de licor rosados o tintos» por «los vinos de licor blancos, rosados y tintos». La redacción anterior daba a entender que solo había dos categorías de productos cuando cada uno de los colores es una categoría de producto.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Identificación parcelaria

Descripción y motivos

En el capítulo I, punto IV:

— En el segundo punto, letra b), se han sustituido las palabras «ante los servicios del Instituto nacional de origen y calidad (en lo sucesivo INAO) antes del 1 de julio del año anterior al año de la primera declaración de cosecha» por «a más tardar el 10 de diciembre del año anterior al año de la primera declaración de cosecha, ante el organismo de defensa y de gestión, para su transmisión a los servicios del Instituto Nacional de Origen y Calidad (en lo sucesivo INAO)».

— en el segundo punto, letra b), se suprimen los párrafos: «El comité nacional competente del INAO retirará de la lista de parcelas identificadas aquellas parcelas cuyos mostos no se reivindiquen para la producción de la denominación de origen controlada “Pineau des Charentes” durante cinco años consecutivos.

Se notificará la decisión del comité nacional competente del INAO de retirar o rechazar las parcelas identificadas a los interesados, quienes dispondrán de un plazo de un mes a partir de la recepción de la notificación para presentar posibles observaciones a los servicios del INAO.

El comité nacional competente del INAO examinará de nuevo esas reclamaciones tras la notificación de la comisión de expertos».

Se ha realizado esta modificación porque la disposición ya no se correspondía con la identificación parcelaria definida como herramienta de delimitación geográfica. Las modalidades de retirada de la parcela al cabo de 5 años sin reivindicación se redefinen en términos de asignación parcelaria, de cuya gestión se ocupa el ODG.

Esta modificación no afecta al documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Variedades de vid

Descripción y motivos

En el capítulo I, punto V:

- después de «*meslier Saint-François B*» se añaden las palabras «o gran *meslier B*»,
- después de «*semillon B*» se añaden las palabras «*trousseau gris G* (o *chauché gris G*)»,
- se añade la frase «la variedad *trousseau gris G* (o *chauché gris G*) no puede suponer más del 10 % de las variedades usadas para producir el “Pineau de Charentes”»,
- la palabra «o» entre rosados y tintos se sustituye por la palabra «y»,
- las palabras «cot N (o)» se añaden antes de «*malbec N*».

Ello se corresponde con la adición de sinónimos para las cepas *meslier de Saint François B* y *malbec B*.

También se añade la posibilidad de plantar la cepa *trousseau gris G* (o *chauché gris G*) que es una cepa antigua que se plantaba en la región en el pasado. Esta posibilidad está limitada al 10 % de las variedades para evitar el riesgo de modificación de la tipicidad.

Esta modificación no afecta al documento único.

5. Rendimiento

Descripción y motivos

- el el punto VIII, apartado 1, se ha sustituido por el texto siguiente:

«El rendimiento contemplado en el artículo D. 645-7 del Código Rural y de Pesca Marítima es de 68 hectolitros de mosto por hectárea»,

- el el punto VIII, apartado 2, se sustituye por el texto siguiente:

«2. Rendimiento límite

En aplicación del artículo D. 645-7 del Código Rural y de Pesca Marítima, el rendimiento límite en vino de licor está fijado en 45 hectolitros por hectárea y el rendimiento límite en mosto está fijado en 85 hectolitros por hectárea»,

- se ha añadido un apartado 3 al punto VIII con el texto siguiente:

«3. Entrada en producción de las vides jóvenes

No se puede conceder la denominación de origen controlada “Pineau des Charentes” a los vinos de licor cuyos mostos provengan:

- de parcelas de vides jóvenes hasta que no hayan pasado dos años desde el año en que se realizase la plantación antes del 31 de julio;
- de parcelas de vides que hayan sido objeto de un injerto en ese mismo lugar o de un sobreinjerto, como pronto el primer año que sigue al año en el que se realizase el injerto o sobreinjerto antes del 31 de julio, y cuando las parcelas no tengan más cepas que las admitidas para la denominación».

Estas modificaciones corresponden a la incorporación de un rendimiento en mosto de 68 hectolitros por hectárea. El rendimiento límite en vino de licor ha aumentado de 42 a 45 hectolitros por hectárea. El establecimiento de un rendimiento límite en Cognac (16 hl AP/ha) ha hecho necesario el aumento del rendimiento límite de «Pineau de Charentes».

La eliminación del párrafo «las parcelas de vides jóvenes hasta que no haya pasado un año desde el año en el que el injerto se haya realizado antes del 31 de julio» se debe a que se ha integrado en el párrafo siguiente.

Se modifica en consecuencia el punto 5 del documento único.

6. Elaboración

Descripción y motivos

En el capítulo I, punto IX:

- en el punto 2, letra a), se eliminan las palabras «en el momento del apagamiento» porque la frase era redundante.

En el apartado 3:

- en la letra b) se ha añadido: «Los vinos de licor rosados tienen una crianza de al menos ocho meses, de los cuales al menos seis se hacen en recipientes de madera de roble». De este modo, se pueden distinguir los «Pineau des Charentes» tintos y rosados que no se elaboran siguiendo las mismas reglas.

Ello conlleva una modificación en la numeración de las letras b), c) d) e) que se convierten en c), d), e) y f), respectivamente.

- en la letra e) la cifra «5» se sustituye por «7». El cambio corresponde al aumento de años de envejecimiento correspondiente a la mención «viejo» con el fin de tener un producto de mayor calidad,
- en la letra f) la cifra «10» se sustituye por «12». El cambio corresponde al aumento de años de envejecimiento correspondiente a la mención «muy viejo» con el fin de tener un producto de mayor calidad.

En el apartado 5:

- en la letra a), se han eliminado las palabras «y rosados»,
- en la letra a), se ha insertado una frase:
«Vinos de licor rosados, al final del período de crianza, a partir del 1 de junio del año siguiente a la cosecha».
- en la letra a) la cifra «5» se sustituye por «7»,
- en la letra a) la cifra «10» se sustituye por «12»,
- en la letra b) las palabras «1 de octubre el año que sigue al de su elaboración» se sustituyen por:
«y como pronto:
Vinos de licor rosados, el 1 de junio del año siguiente al de elaboración.
Vinos de licor tintos, el 1 de octubre del año siguiente al de elaboración.
Vinos de licor blancos, el 1 de abril del segundo año tras el de elaboración».
- en la letra c) se han eliminado las palabras «una cápsula de garantía» y «fijado en al menos dos unidades»,
- se añade el texto siguiente en la letra c):
«Para los recipientes de 0,50 litros o más, el sello se fija en al menos dos unidades y cada uno tendrá un diámetro de mínimo 20 mm. Para los recipientes de menos de 0,50 litros, el sello se fija en al menos una unidad, de manera visible y legible».

Estas modificaciones tienen que ver con la distinción entre vinos de licor rosados y vinos de licor tintos, con la modificación del envejecimiento para las menciones «viejo» y «muy viejo» y con la sustitución de la cápsula de garantía por un sello de garantía.

Se ha modificado el documento único para incorporar estos cambios.

7. Vínculo con la zona geográfica

Descripción y motivos

en el punto X:

- en el segundo apartado:
- en el primer párrafo se sustituyen las palabras «puede ser» por «es»,

- en el primer párrafo se sustituye la palabra «y» por «la denominación puede»,
- en el primer párrafo se añaden las palabras «o “extra viejo”» después de «muy viejo»,
- en el primer párrafo se sustituyen las palabras «respectivamente 5 o 10 años mínimo» por «véase. Capítulo I, IX; 3º»,
- en el primer párrafo se suprime la frase «Se toma principalmente como aperitivo»,
- en el décimo párrafo se añade la frase: «El “Pineau des Charentes” se consume principalmente como aperitivo»,
- en el tercer párrafo se añade la palabra «ligero» después de «dorado»,

el cuarto párrafo se sustituye por el siguiente texto:

«El “Pineau des Charentes” tinto, de color intenso, a menudo desarrolla fuertes aromas de frutos rojos y frutos negros recién cogidos acompañados de notas de especias dulces.

En cuanto al “Pineau des Charentes” rosado, ofrece una capa pálida y desarrolla aromas de bayas rojas y frutos del bosque».

- en quinto párrafo, se añade «y frutos secos de cáscara (nueces, almendras tostadas)» después de las palabras «frutos secos»,
- en el quinto párrafo se sustituyen las palabras «vieux Cognac» por «viejos aguardientes de denominación de origen controlada “Cognac”.»,

el sexto párrafo se sustituye por el siguiente texto:

«Los “Pineau des Charentes” tintos y rosados con menciones “vieux” o “très vieux” tienen una capa color teja. Muy elegantes, desarrollan notas de chocolate o de frutas que evolucionan en aromas oxidativos característicos de los aguardientes viejos de denominación de origen controlada “Cognac”.»

Estas modificaciones son cambios en la redacción.

Se ha modificado el documento único para incorporar estos cambios.

8. **Medida transitoria**

Descripción y motivos

Se ha eliminado la medida relativa al umbral de los artículos faltantes por caduca.

Se ha añadido una medida:

«2.a Crianza

Los vinos de licor que hayan tenido una crianza de al menos 5 años en madera podrán aspirar a reivindicar la mención “vieux” hasta el 1 de octubre de 2023. Los vinos de licor que hayan tenido una crianza de al menos 10 años en madera podrán aspirar a reivindicar la mención “très vieux” o “extra vieux” hasta el 1 de octubre de 2023.»

Esta modificación es una medida transitoria que acompaña a la modificación de los envejecimientos para las menciones «vieux» y «très vieux».

Esta modificación no afecta al documento único.

Reglas de presentación

En el apartado 9 del punto XII se añade el texto siguiente:

«Se autoriza la indicación de una mención de edad para los “Pineau des Charentes” cuyo envejecimiento en madera sea de 3 años cumplidos. La edad indicada no puede sobrepasar la duración del envejecimiento en madera del producto. En caso de ensamblaje, se seleccione la duración del lote que tenga el envejecimiento en madera más corto.

Las disposiciones relativas a la indicación de una mención de edad se aplican a partir del 1 de abril de 2020».

Esta modificación solo permite indicar la edad de los «Pineau Charentes» que tengan cierto envejecimiento para informar al consumidor de forma más completa.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. Designación parcelaria

Descripción y motivos

En el punto I del capítulo II del pliego de condiciones de la denominación de origen controlada «Pineau des Charentes»:

— el punto I se sustituye por el texto siguiente:

«I. Obligaciones de declaración

1. Declaración de designación de la cuenca

La declaración de designación de la cuenca deberá presentarse a la federación de gremios de la Cuenca Charentes-Cognac todos los años antes del 1 de julio para la cosecha del año siguiente. Esta transmitirá la información al organismo de defensa y de gestión y al organismo de control.

En esta declaración se indica la superficie máxima que se cosechará para la producción de mosto.

2. Declaración de designación parcelaria

A partir de la cosecha de 2019 los vinos de licor se elaborarán a partir de mostos procedentes de parcelas identificadas que hayan presentado una declaración de designación parcelaria.

La declaración de designación parcelaria deberá presentarse al organismo de defensa y de gestión todos los años antes del 10 de diciembre para la cosecha del año siguiente.

En esta declaración se indica, para cada parcela:

la referencia catastral: municipio, sección, número;

la cepa;

la superficie plantada en producción;

el nombre del agricultor.

3. Declaración de elaboración

Después el último apagamiento, se establece una declaración de elaboración, que resume:

la cantidad total de mostos obtenidos;

la cantidad total de aguardiente de Cognac obtenido;

la cantidad de vinos de licor elaborados por color;

las referencias de las parcelas y las superficies en las que se ha recogido la uva dedicada a la producción de mosto.

Esta declaración se crea en relación con el registro de elaboración.

Se remitirá esta declaración a los servicios locales de la Dirección General de Aduanas y Derechos Indirectos francesa antes del 10 de diciembre del año de la cosecha.

Se remitirá otra copia de la declaración al organismo de defensa y de gestión así como a los servicios del INAO.

4. Declaración de reivindicación

Con el fin de reivindicar la denominación de origen controlada “Pineau des Charentes” con la posibilidad de añadir las menciones “vieux”, “très vieux” (o su equivalente “extra vieux”), todos los agentes enviarán al organismo de defensa y de gestión una declaración de reivindicación al menos 30 días antes de la entrada en circulación y/o comercialización del lote.

En esta declaración se detallará:

el nombre o razón social del agente;

el domicilio del agente;

el volumen reivindicado, por colores, con posibilidad de completarse con una de las menciones citadas anteriormente;

los tipos de almacenamiento: lugar, tipo de recipiente, identificación en la bodega (número, capacidad).

5. Declaración de reclasificación

Todo agente que realice una reclasificación de lotes con denominación de origen controlada "Pineau des Charentes", de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 deberá declararlo ante el organismo de defensa y de gestión como muy tarde el 10 del mes siguiente a la reclasificación».

Esta modificación se debe a un nuevo procedimiento para la declaración de designación.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. Principales puntos por controlar

Descripción y motivos

El capítulo II del pliego de condiciones de la denominación de origen controlada «Pineau des Charentes» se modifica con arreglo a lo siguiente:

1º del punto I

— en la letra D se eliminan las palabras «y de la fijación de la cápsula de garantía o sello de garantía».

2º del punto II

— la cifra «45011» se sustituye por «NF EN ISO/CEI 17065»

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Pineau des Charentes.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP. Denominación de origen protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

3. Vino de licor.

4. Descripción de los vinos

Vinos de licor blancos, tintos y rosados elaborados por apagamiento de la uva mediante aguardiente asentado de denominación de origen «Cognac» (aguardiente de una partida de destilación anterior) de la misma explotación. Se puede completar con las denominaciones «vieux» o «très vieux», dependiendo de la duración de envejecimiento en madera de roble (mínimo 7 o 12 años respectivamente). Se consume principalmente como aperitivo.

En boca, el «Pineau des Charentes» expresa el frescor y la redondez de los mostos de uvas frescas. El «Cognac» que contribuye al cuerpo y al equilibrio general del producto se diluye gracias a la crianza prolongada en madera.

El «Pineau des Charentes» blanco presenta una capa entre amarillo pajizo y dorado y desarrolla intensos aromas afrutados (fruta fresca o fruta confitada) y florales (flores blancas) y notas de miel.

El «Pineau des Charentes» tinto o rosado presenta un color que oscila entre el rosa pálido y el rojo profundo. El «Pineau des Charentes» tinto desarrolla aromas intensos de frutos negros recién cortados con notas de especias dulces. El «Pineau des Charentes» rosado desarrolla aromas de frutos del bosque, incluso de frutas con hueso cuando la crianza es más larga.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	22
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	16
Acidez total mínima	

Características analíticas generales	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	75

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Las vides presentan una densidad de plantación mínima de 2 200 cepas por hectárea, con una separación entre hileras igual o inferior a 3 metros.

Las viñas se podan según las técnicas siguientes, con un máximo de 50 000 yemas francas por hectárea:

- poda Guyot simple o doble donde la cepa tiene una o dos varas y uno o dos pulgares;
- poda en cordón con pulgares de tres yemas francas como máximo.

Se prohíbe el regadío.

b. Rendimientos máximos

Vino de licor

45 hectolitros por hectárea

Mosto

85 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La cosecha de la uva, la producción de mosto, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos de licor deben tener lugar en los siguientes municipios:

Departamento de Charente-Maritime:

Distrito de Rochefort: todos los municipios

Distrito de Saintes: todos los municipios

Distrito de Saint-Jean-d'Angély: todos los municipios

Distrito de Jonzac: todos los municipios

Distrito de La Rochelle:

- Cantón de Ars-en-Ré: todos los municipios.
- Cantón de Aytré: municipios de Angoulins y Aytré.
- Cantón de La Jarrie: todos los municipios.
- Cantones de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: municipio de La Rochelle.
- Cantón de La Rochelle 5: municipios de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle y Saint-Xandre.
- Cantón de La Rochelle 8: Municipios de Dompierre-sur-Mer, Périgny y La Rochelle.
- Cantón de La Rochelle 9: municipios de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.
- Cantón de Saint-Martin-de-Ré: todos los municipios.
- Cantón de Courçon: los municipios de Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay y Saint-Sauveur-d'Aunis.

— Cantón de Marans: los municipios de Longèves, Saint-Ouen y Villedoux.

Departamento de Charente:

Distrito de Cognac: todos los municipios.

Distrito de Angoulême

— Cantón de Angoulême Est: todos los municipios.

— Cantón de Angoulême Nord: todos los municipios.

— Cantón de Angoulême Ouest: todos los municipios.

— Cantón de Blanzac: todos los municipios.

— Cantón de Hiersac: todos los municipios.

— Cantón de Saint-Amant-de-Boixe: todos los municipios.

— Cantón de Villebois-la-Valette: todos los municipios.

— Cantón de La Rochefoucauld: Los municipios de Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette y Saint-Projet-Saint-Constant.

— Cantón de Montbron: Los municipios de Charras, Feuillede, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron y Souffrignac.

Distrito de Confolens

— Cantón de Aigre: todos los municipios.

— Cantón de Ruffec: municipios de Villegats y Verteuil-surCharente.

— Cantón de Mansle: los municipios de Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, SaintCiers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence y Villognon.

— Cantón de Villefagnan: los municipios de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie y Villefagnan.

Departamento de Dordoña:

Distrito de Périgueux:

— Cantón de Saint-Aulaye: Los municipios de Chenaud, Parcou, Puymanjou, La Roche-Chalais y Saint-Aulaye.

Departamento de Deux-Sèvres:

Distrito de Niort:

— Cantón de Mauzé sur le Mignon: los municipios de Le Bourdet, PrinDeyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard y Usseau.

— Cantón de Beauvoir-sur-Niort: los municipios de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, SaintEtienne-la-Cigogne, Boisserolles y Thorigny sur le Mignon.

— Cantón de Brioux-sur-Boutonne: municipio de Le Vert.

7. Principales uvas de vinificación

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

Sémillon B

Merlot N

8. Descripción de los vínculos

La zona geográfica, idéntica a la de la denominación de origen controlada «Cognac», se sitúa en el extremo norte de la cuenca de Aquitania. Más concretamente, limita al oeste con el océano Atlántico, las proximidades del estuario del Gironda al sur, las islas de Ré y de Oléron al norte y hacia Angoulême al este, por las primeras estribaciones del Mazizo Central. Cubre cuatro departamentos.

La zona geográfica está formada por grandes sistemas sedimentarios, principalmente del Jurásico superior (bancos calcáreos derivados de una sedimentación marina) al norte de la línea Rochefort-Cognac, y del Cretáceo (alteración de los calcáreos jurásicos que forman arcillas de descalcificación y depósitos de arcillas, arenas y cretas) al sur.

El clima es de tipo oceánico templado. La temperatura media anual es de alrededor de 13 °C y la insolación es importante, con cerca de 2 100 horas de sol al año. Este clima es homogéneo en toda la zona geográfica excepto en las regiones costeras, más soleadas y con menor amplitud térmica.

El invierno es suave y húmedo con pocos días de heladas. Los riesgos de heladas en primavera son escasos pero podrían prolongarse hasta final de mayo. El verano es caluroso pero no en exceso y puede haber un período de sequía.

La pluviometría media anual es de 800 a 1 000 mm y se reparte entre 130 y 150 días al año.

Los suelos que más encontramos son arcilloso-calizos sobre calizo, aunque se observa una gran variedad de suelos de la misma familia. En los sectores costeros y sobre todo en las islas de Ré y Oléron, los suelos tienen una textura con tendencia arenosa. Los terrenos en zonas inundables no pueden pertenecer a la denominación de origen controlada.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La cultura de la viña se remonta a la época romana. El viñedo se plantó en Saintogne en el siglo III y después se extendió hacia el sur y hacia el interior, en Aunis y en el Augoumois (siglo XIII).

La leyenda sobre el origen del «Pineau des Charentes» cuenta que en 1589 cuando Enrique IV accede al poder, un viticultor torpe derrama mosto de uva fresca en un barril que contenía aguardiente de «Cognac». Furioso por su torpeza, coloca el barril en el rincón más oscuro de su bodega. Unos años más tarde, cuando quiso volver a utilizar el recipiente que había apartado descubre un líquido limpio, dorado, afrutado y embriagador de lo más original.

Los vinos de licor deben su existencia a la del aguardiente de «Cognac» con la que comparten historia.

Los vinos de licor fueron durante mucho tiempo un producto para el autoconsumo. Su identidad se basa en esta tradición porque aún hoy todas las uvas que intervienen en la elaboración de «Pineau des Charentes» (ya sean las que producen mostos o aguardiente de «Cognac») deben proceder de la misma explotación.

Con el paso del tiempo, los viticultores fueron desarrollando sus prácticas para perfeccionar su saber hacer original que consta de: la elaboración de aguardiente de «Cognac», la selección de la uva más madura, el apagamiento que permite obtener un producto estable y equilibrado desde el punto de vista organoléptico y el arte del ensamblaje entre lotes de añadas de «Pineau des Charentes» complementarias.

En la década de 1920, el sector se organiza con la creación del «Sindicato de productores de Pineau des Charentes» que en 1943 pasa a ser el «Sindicato de productores, promoción y propaganda de Pineau des Charentes».

El 5 de julio de 1935 se promulga una ley para poder aplicar el artículo 12 de la ley del 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen a los vinos de licor que puedan obtener el nombre de «Pineau des Charentes».

La denominación de origen controlada «Pineau des Charentes» se reconoce por decreto del 12 de octubre de 1945. Así, el «Pineau des Charentes» figura entre los primeros vinos de licor en haber obtenido este reconocimiento en Francia.

La producción de «Pineau des Charentes» necesita, de media, el empleo del equivalente a dos parcelas para la producción de aguardiente de «Cognac» y una parcela para producir el mosto de la uva. De este modo, de acuerdo con la experiencia extraída de las prácticas históricas, cada productor selecciona dentro de su explotación las parcelas más aptas para la producción de los mostos más ricos en azúcar y reserva el resto para la producción de vinos ácidos con poco contenido en alcohol, más propicios para la producción de aguardiente de «Cognac».

Utilizando los usos y el *savoir-faire* relacionados con la producción de aguardiente de «Cognac», el dominio de la crianza en madera hace que el «Pineau des Charentes» mejore y adquiera sus particularidades aromáticas y gustativas.

La limitación del envasado en la zona geográfica deriva de los usos de producción y de consumo familiar del «Pineau des Charentes». Con ello se busca conservar las características y la especificidad del producto, elaborado de acuerdo con un método específico, con una crianza larga, y que permite llevar a cabo las operaciones de control más eficaces.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Envasado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos de licor blancos tienen una crianza de al menos 18 meses, de los cuales un mínimo de 12 se hacen en recipientes de madera de roble. Los vinos de licor rosados y tintos tienen una crianza mínima de 8 y 12 meses respectivamente, de los cuales 6 y 8, al menos, se hacen en recipientes de madera de roble.

Los vinos con mención «vieux» tienen una crianza de al menos 7 años en recipientes de madera de roble y aquellos con mención «très vieux» (o su equivalente «extra vieux») tienen una crianza de 12 años mínimo en recipientes de madera de roble.

La obligación de envasar los vinos dentro de la zona geográfica procede de los usos de producción y consumo familiar inicial y tiene por objetivo conservar las características y la especificidad de «Pineau des Charentes».

La elaboración de este producto requiere conocimientos, por una parte para los ensamblajes y por otra, para la crianza oxidativa en madera. Es conveniente evitar transportar el producto y limitar cualquier tipo de manipulación al finalizar la crianza para no poner en riesgo las cualidades obtenidas al final de un método de producción controlado técnicamente. Además, realizar el envasado dentro de la zona geográfica facilita la trazabilidad y las operaciones de control del producto.

Los vinos salen a destino del consumidor en botella de vidrio con cápsula o sello de garantía.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Se autoriza la indicación de la añada para el vino de licor que provenga al 100 % del mismo año de elaboración que el «Pineau des Charentes».
- El nombre de la denominación puede ir acompañado de las menciones «vieux» y «très vieux» (o su equivalente «extra vieux») para los vinos de licor que cumplan las condiciones de producción marcadas para esas menciones en este pliego de condiciones.
- Se autoriza una mención de edad para los Pineau des Charentes cuyo envejecimiento en madera sea de 3 años cumplidos. La edad indicada no puede sobrepasar la duración del envejecimiento en madera del producto. En los casos de ensamblaje, la duración que cuenta es la del lote que tenga el período de envejecimiento en madera más corto.

Enlace al pliego de condiciones

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