

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**  
(2019/C 248/08)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 <sup>(1)</sup> artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„Pineau des Charentes“**

**Viitenumber: PDO-FR-A0489-AM01**

**Teate kuupäev: 10.5.2019**

**KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

**1. Täiendav märge**

*Kirjeldus ja põhjused*

I peatüki II punktis asendati lõik „mis selles tootespetsifikaadis sätestatud vanuse ja laagerdumistingimuste tõttu on tugeva „oksideeruva“ aroomiprofiiliga, kompleksed ja vanadele konjakitele iseloomulike omadustega“ lõiguga „vastab selles tootespetsifikaadis sätestatud tootmistingimustele“. See võimaldab sõnastust lihtsustada.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

**2. Tooteliigid**

*Kirjeldus ja põhjused*

I peatüki III punkti lõik „valged ja roosad või punased liköörveinid“ asendati tekstiga „valged, roosad ja punased liköörveinid“. Eelmine sõnastus jätab mulje, nagu oleks ainult kaks tootekategooriat, kusjuures iga värv on eraldi tootekategooria.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

**3. Maatükkide tuvastamine**

*Kirjeldus ja põhjused*

I peatüki IV punkt:

- punkti 2 alapunktis b asendati sõnad „riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité, edaspidi „INAO“) juures enne selle aasta 1. juulit, mis eelneb esimese saagideklaratsiooni aastale“ sõnadega „hiljemalt selle aasta 10. detsembril, mis eelneb esimese saagideklaratsiooni aastale, intellektuaalomandi kaitse ja haldamise organi juures, kes edastab riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité, edaspidi „INAO“) teenuseid“.
- punkti 2 alapunkti b lõigud: „Kõik maatükid, kus toodetud viinamarjavirret ei kasutata viie järjestikuse aasta jooksul kaitstud päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ tootmisel, eemaldatakse INAO pädeva riikliku komitee kindlaksmääratud maatükkide loetelust.

INAO pädeva riikliku komitee tehtud maatükkide väljajätmise või tagasilükkamise põhjendatud otsus tehakse teatavaks huvitatud isikutele, kes saavad ühe kuu jooksul alates teate kättesaamisest teha INAO asutustele võimalikke asjakohaseid märkuseid.

Need väited vaatab INAO pädev riiklik komitee uuesti läbi pärast ekspertide komitee arvamuse saamist“ jäeti välja.

See muudatus tehti sellepärast, et kõnealune säte ei vasta enam geograafilise piiritlemise vahendina määratletud maatükkide kindlaksmääramisele. Kord, mis hõlmab maatükkide väljajätmist viie aasta möödumisel, mille jooksul ei ole esitatud taotlust, määratakse uuesti kindlaks vastavalt maatükkide kasutusele, mida haldab nimetuste kaitse ja haldamisega tegelev asutus.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

<sup>(1)</sup> ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

#### 4. Viinamarjasort

*Kirjeldus ja põhjused*

I peatüki V punkt:

- pärast sõnu „Meslier Saint-François B” lisati sõnad „või ‘Gros Meslier B’”;
- pärast sõnu „Sémillon B” lisati sõnad „Trousseau Gris G’ (või ‘Chauché Gris G’)”.
- lisati lause „Viinamarjasordi ‘Trousseau Gris G’ (või ‘Chauché Gris G’) osakaal ei või moodustada üle 10 % päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ viinamarjasortide valikust“.
- sõna „või“ roosade ja punaste veinide vahel asendati sõnaga „ja“;
- sõnad „Cot N’ (või“ lisati enne sõnu „Malbec N’”

Lisati sünonüümid viinamarjasortidele ‘Meslier de Saint François B’ ja ‘Malbec B’.

Samuti lisati võimalus istutada viinamarjasorte ‘Trousseau Gris G’ (või ‘Chauché Gris G’), mis on selles viinamarjais-tanduses varasemalt kasutusel olnud vana sort. Sordi osakaal viinamarjasortide valikus ei või olla üle 10 %, et vähendada iseloomulike omaduste muutumise ohtu.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

#### 5. Saagikus

*Kirjeldus ja põhjused*

- VIII punkti alapunkt 1 asendati järgmisega:

„Maaelu ja merekalapüügi seadustiku artiklis D. 645–7 nimetatud saagikus on 68 hektoliitrit viinamarjavirret hektari kohta“.

- VIII punkti alapunkt 2 asendati järgmisega:

„2. Kogusaagikus

Vastavalt maaelu ja merekalapüügi seadustiku artiklile D. 645–7 on liköörveini kindlaks määratud kogusaagikus 45 hektoliitrit hektari kohta ja viinamarjavirde kogusaagikus 85 hektoliitrit hektari kohta“.

- VIII punkti alapunkti 3 lisati järgmised sätted:

„3. Noorte viinapuude viljakandvus

Kaitstud päritolunimetust „Pineau des Charentes“ ei või kasutada liköörveinide puhul, mille valmistamiseks kasu-tatud viinamarjavirre pärineb:

- noorte viinapuudega maatükkidelt üksnes alates teisest aastast, mis järgneb aastale, mil puud enne 31. juulit istutati;
- selliste viinapuudega maatükkidelt, mis on poogitud kohapeal või mis on ümberpoogitud, mitte varem kui esimesel aastal, mis järgneb aastale, mil enne 31. juulit toimus pookimine või ümberpookimine, ja niipea, kui maatükkidel kasvavad ainult päritolunimetuse jaoks heakskiidetud viinamarjasordid“.

Need muudatused vastavad viinamarjavirde 68 hektoliitri suuruse saagikuse lisamisele. Liköörveini kogusaagikust suurendati 42 hektoliitrit 45 hektoliitri hektari kohta. Konjaki (16 hektoliitrit puhast alkoholi hektari kohta) kogusaagikuse määramise tõttu muutus vajalikuks päritolunimetusega „Pineau des Charentes“ veinide kogusaagikuse suurendamine.

Lõigu „noorte viinapuudega maatükkidelt üksnes alates esimesest aastast, mis järgneb aastale, mil puud enne 31. juulit poogiti;“ väljajätmine tuleneb selle lisamisest järgmisesse lõiku.

Koonddokumenti punkti 5 on vastavalt muudetud.

## 6. Veinitootmine

*Kirjeldus ja põhjused*

I peatüki IX punkt:

— Teise lõigu alapunktis a jäeti välja sõnad „*mutage*’i kasutamise ajal“, sest lause oli üleaarne.

Punkt 3:

— lisati alapunkt b: „Roosid liköörveine laagerdatakse vähemalt kaheksa kuud, millest vähemalt kuus kuud tammevaatides“. See võimaldab eristada päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ roosid ja punaseid liköörveine, mis ei ole valmistatud samade eeskirjade alusel.

See toob kaasa numeratsiooni muutuse; b, c, d, e muutuvad vastavalt tähtedeks c, d, e ja f.

— alapunktis e asendati number 5 numbriga 7. See vastab märke „vana“ (*vieux*) puhul vajalike laagerdumisaastate lisamisele, et saada kvaliteetsemat toodet.

— alapunktis f asendati number 10 numbriga 12. See vastab märke „väga vana“ (*très vieux*) puhul vajalike laagerdumisaastate lisamisele, et saada kvaliteetsemat toodet.

Punkt 5:

— alapunktis a kustutati sõnad „ja roosad veinid“

— alapunkti a lisati üks rida:

Roosad liköörveinid pärast kääritamisperioodi lõppu, alates selle aasta 1. juunist, mis järgneb saagikoristuse aastale.

— alapunktis a asendati number 5 numbriga 7.

— alapunktis a asendati number 10 numbriga 12.

— alapunktis b asendati sõnad „selle aasta 1. oktoobrist, mis järgneb valmistamisaastale“ sõnadega:

„ja mitte varem kui:

roosad liköörveinid valmistamisaastale järgneva aasta 1. juunil.

Punased liköörveinid valmistamisaastale järgneva aasta 1. oktoobril.

Valged liköörveinid 1. aprillil kaks aastat pärast valmistamisaastat.“

— alapunktis c kustutati sõnad „garantiipitser“ ja „kinnitatud külge vähemalt kahes eksemplaris“

— alapunkti c lisati järgmine lõik:

„0,50 liitriatele ja suurematele mahutitele paigutatakse vähemalt kahes eksemplaris tempel, mille minimaalne läbimõõt on 20 mm. Väiksemate kui 0,50 liitriate mahutite puhul peab tempel olema lisatud vähemalt ühes nähtavas ja loetavas eksemplaris.“

Need muudatused vastavad roosade liköörveinide eristamisele punastest liköörveinidest, muudetud laagerdumisaastadele märgete „vanad“ (*vieux*) ja „väga vanad“ (*très vieux*) puhul ning garantiipitseri asendamisele garantiitempliga.

Koonddokumenti on niisuguse muudatuse järel muudetud.

## 7. Seos geograafilise piirkonnaga

*Kirjeldus ja põhjused*

Punkt X:

— punkt 2

— esimeses lõigus asendati sõnad „võib olla“ sõnaga „on“

- esimeses lõigus asendati sõna „ja“ sõnadega „päritolunimetus võib“
- esimeses lõigus lisati sõnad „või „eriti vanad (*ekstra vieux*)““ pärast sõnu „väga vanad (*très vieux*)““
- esimeses lõigus asendati sõnad „vastavalt vähemalt viis või kümme aastat“ sõnadega „vt lähemalt I peatüki punkti IX kolmas lõik“
- esimese lõigu lause „Seda tarbitakse peamiselt aperitiivina“ jäeti välja
- teise lõiku lisati järgmine lause: „Likööri „Pineau des Charentes“ tarbitakse peamiselt aperitiivina.“
- kolmandasse lõiku lisati sõna „kuldne“ järele sõna „kerge“

neljas lõik asendati järgmiste sätetega:

„Punane „Pineau des Charentes“, millel on tugev värvus, on tihti värskest korjatud punaste ja mustade puuviljade intensiivse aroomiga, millele lisanduvad magusad vürtsinoodid.

Roosa „Pineau des Charentes“ on aga kahvatut värvi ning sageli punaste marjade ja metsamarjade aroomiga“.

- viiendas lõigus lisati sõnad „ja kuivatatud pähklid (kreeka pähklid, röstitud mandlid)“ sõnade „kuivatatud puuviljad“ järele.
- viiendas lõigus asendati sõnad „vanad konjakid“ sõnadega „kaitstud päritolunimetusega kange alkoholne jook „Cognac““.

kuues lõik asendati järgmiste sätetega:

„Punane ja roosa „Pineau des Charentes“, mille puhul kasutatakse märget „vanad (*vieux*)“ või „väga vanad (*très vieux*)“, on katusekivi värvi. Tegemist on väga elegantsete veinidega, milles arenevad sageli välja šokolaadi- või alkoholis säilitatud puuvilja noodid, mis kujunevad vanadele kangetele alkoholsetele jookidele kaitstud päritolunimetusega „Cognac“ omaste, oksüdeerumisel tekkivate aroomide sarnaseks“.

Muudatused puudutavad sõnastust.

Koonddokumenti on kõnealuse muudatuse tulemusena muudetud.

## 8. Üleminekumeede

*Kirjeldus ja põhjused*

Puuduolevate viinapuude lävendit puudutav meede jäeti välja, kuna see oli kehtetu.

Lisati:

### „2. Laagerdumine

Märget „vana (*vieux*)“ võivad kuni 1. oktoobrini 2023 taotleda likööriid, mida on laagerdatud vähemalt viis aastat puitanumates. Märget „väga vana (*très vieux*)“ või „eriti vana (*ekstra vieux*)“ võivad kuni 1. oktoobrini 2023 taotleda likööriid, mida on laagerdatud vähemalt 10 aastat puitanumates“.

Selle muudatuse näol on tegemist üleminekumeetmega laagerdumisaja muutmiseks märgete „vana (*vieux*)“ ja „väga vana (*très vieux*)“ puhul.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

*Esitluse eeskirjad*

XII punkti alapunkti 9 lisati järgmised lõigud:

„Päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ puhul võib kasutada vanust käsitlevat märget siis, kui toode on laagerdunud puitanumas üle kolme aasta. Märgitud vanus ei tohi ületada selle toote laagerdumisaega puitanumas. Viinamarjasortide segu puhul kehtib selle partii laagerdumise kestus, mis on puitanumas kõige vähem aega laagerdunud.

Vanuse märkimist käsitlevad sätted jõustuvad alates 1. aprillist 2020“.

See muudatus võimaldab Pineau Charentes'i vanust märkida alles pärast teatavat laagerdumisperioodi, et teavitada tarbijat põhjalikumalt.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

## 9. Maatüki määramine

*Kirjeldus ja põhjused*

Kaitstud päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ tootespetsifikaadi II peatüki I punkt.

— I punkt asendati järgmiselt:

„I. Deklareerimiskohustused

### 1. Piirkonna määramise deklaratsioon

Piirkonna määramise deklaratsioon tuleb esitada Charentes-Cognaci piirkonna tootmisharudevahelisele föderatsioonile, kes edastab asjakohase teabe intellektuaalomandi kaitse ja haldamise organile enne iga aasta 1. juulit järgneva aasta saagikoristuse kohta.

Selles deklaratsioonis märgitakse ära maksimaalne pindala, mille pealt viinamarjavirde tootmiseks saaki koristatakse.

### 2. Maatüki kasutamise deklaratsioon

Alates 2019. aasta saagikoristusest valmistatakse liköörveinid kindlaksmääratud maatükkidelt pärinevast viinamarjavirdest, mille kohta tuleb esitada maatüki kasutamise deklaratsioon.

Maatüki kasutamise deklaratsioon tuleb esitada intellektuaalomandi kaitse ja haldamise organile hiljemalt iga aasta 10. detsembril järgmise aasta saagikoristuse kohta.

Selles deklaratsioonis on iga maatüki kohta märgitud:

katastritunnus: kommuun, jaotis, number;

viinamarjasort;

pindala, kuhu on istutatud viljakandavad viinapuud;

ettevõtja nimi.

### 3. Valmistamise deklaratsioon

Pärast viimast *mutage*'i (kange alkoholi lisamine veini) kasutamist koostatakse valmistamisdeklaratsioon, milles võetakse kokku järgmine:

kasutatud viinamarjavirde üldkogus;

kasutatud kange alkohoolse joogi „Cognac“ üldkogus;

valmistatud liköörveinide üldkogus värvi järgi;

viited maatükkidele ja aladele, kust viinamarjavirde valmistamiseks ette nähtud viinamarjad korjati.

See deklaratsioon koostatakse kooskõlas tootmisregistriaga.

Deklaratsioon tuleb esitada enne saagikoristuse aasta 10. detsembrist tolli- ja kaudsete maksude peadirektoraadi (DGDDI) kohalikule teenistusele.

Selle deklaratsiooni üks eksemplar tuleb edastada ka nii intellektuaalomandi kaitse ja haldamise organile kui ka INAO-le.

### 4. Taotluse deklaratsioon

Et taotleda liköörveinide puhul kaitstud päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ kasutamist, mida võib täiendada märgetega „vana (*vieux*)“ või „väga vana (*très vieux*)“ (või selle ekvivalent „eriti vana (*ekstra vieux*)“), peab iga ettevõtja esitama intellektuaalomandi kaitse ja haldamise organile taotluse deklaratsiooni vähemalt 30 päeva enne partii ringlusse laskmist ja/või turustamist.

Selles deklaratsioonis on täpsustatud:

ettevõtja nimi või ärinimi;

ettevõtja aadress;

taotletud maht värvide järgi, mis võib olla täidetud ühe eespool osutatud punkti raames;

hoiustamismeetodid: koht, anuma liik, identifitseerimine keldris (arv, maht).

#### 5. Klassi alandamise deklaratsioon

Iga ettevõtja, kes alandab kaitstud päritolunimetust „Pineau des Charentes“ kasutavate veinipartiide klassi, peab määruse (EL) nr 1308/2013 kohaselt esitama deklaratsiooni intellektuaalomandi kaitse ja haldamise organile hiljemalt 10 päeva pärast klassi alandamist“.

See muudatus vastab ka deklaratsiooni esitamise uuele korrale

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

#### 10. Peamised kontrollitavad punktid

*Kirjeldus ja põhjused*

Kaitstud päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ tootespetsifikaadi III peatükki muudeti järgmiselt:

I punkti I alapunkt 1

— alapunktis d kustutati sõnad „ja garantiipitseri või garantiitempli lisamine“.

II punkti alapunkt 2

— number „45011“ asendati märkega „NF EN ISO/CEI 17065“

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

#### KOONDDOKUMENT

##### 1. Toote nimetus

Pineau des Charentes

##### 2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

##### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

3. Liköörvein

##### 4. Veini(de) kirjeldus

Valged, punased ja roosad liköörveinid, mis on valmistatud viinamarjadest, millele on *mutage*'i põhimõttel lisatud kanget alkoholi päritolunimetusega „Cognac“ (eelmise destilleerimisaasta *eau de vie*), mis pärineb samast põllumajanduslikust majapidamisest. Seda võib täiendada nimetustega „vana (*vieux*)“ või „väga vana (*très vieux*)“ vastavalt toote laagerdumisajale tammepuust anumast (vastavalt vähemalt 7 või 12 aastat). Seda tarbitakse peamiselt aperitiivina.

Suus pakub „Pineau des Charentes“ värsked ja ümaraid värsked viinamarjavirde nüansse. „Cognac“ aitab kaasa toote tugevuse ja üldise tasakaalu saavutamisele tänu pikemale laagerdumisajale puitanumas.

Valge „Pineau des Charentes“ on kahvatukollase kuni kuldse värvusega ja selles arenevad sageli välja intensiivsed puuviljalised (värsked või suhkurdatud puuviljad) ning lillearoomid (valged lilled), samuti meenoodid.

Punane või roosa „Pineau des Charentes“ on kahvatu-roosat kuni sügavpunast värvi. Punane „Pineau des Charentes“ on tihti värskelt korjatud mustade puuviljade intensiivse aroomiga, millele lisanduvad magusad vürtsinoodid. Roosa „Pineau des Charentes“ on sageli metsamarjade aroomiga, pakkudes vahel isegi luuviljade noote, kui laagerdumisaeg on pikem.

#### Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	22
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	16
Minimaalne üldhappesus	

## Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	75

5. **Veinivalmistustavad**a. *Peamised veinivalmistustavad*

## Viljelustavad

Puude minimaalne istutustihedus on 2 200 puud hektari kohta, ridadevaheline kaugus peab olema maksimaalselt 3 meetrit.

Viinapuud on lõigatud järgmiste lõikamismeetoditega nii, et igal hektaril on maksimaalselt 50 000 punga:

- tavaline või nn kaheõlaline Guyot' lõikus, kus tüvel on kaks pikka võrset ja üks või kaks lühivõrset;
- nõörpuu- ehk kordonmeetodil lõikamine, kus lühikesele viljakandvale oksale jäetakse maksimaalselt kolm punga.

Kastmine on keelatud.

b. *Maksimaalne saagikus*

## Liköörvein

45 hektoliitrit hektari kohta

## Viinamarjavirre

85 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine, virde tootmine, liköörveinide valmistamine, laagerdamine ja pakendamine peavad toimuma järgmiste kommuunide territooriumil:

Charente-Maritime'i departemang:

Rochefort'i ringkond: kõik kommuunid

Saintes'i ringkond: kõik kommuunid

Saint-Jean-d'Angély ringkond: kõik kommuunid

Jonzaci ringkond: kõik kommuunid

La Rochelle'i ringkond:

- Ars-en-Ré kanton: kõik kommuunid.
- Aytré kanton: Angoulins'i ja Aytré kommuunid.
- La Jarrie kanton: kõik kommuunid.
- La Rochelle'i kantonid 1, 2, 3, 4, 6, 7: La Rochelle'i kommuun.
- La Rochelle'i kanton 5: Esnandes'i, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle'i, Saint-Xandre'i kommuunid.
- La Rochelle'i kanton 8: Dompierre-sur-Meri, Périgny, La Rochelle'i kommuunid.
- La Rochelle'i kanton 9: L'Houmeau, Lagord'i, Nieul-sur-Meri, La Rochelle'i kommuunid.
- Saint-Martin-de-Ré kanton: kõik kommuunid.
- Courçoni kanton: Angliers'i, Benoni, Courçoni, Cramchabani, Ferrières-d'Aunis', La Grève-sur-le-Mignoni, Le Gué-d'Alléré, La Laigne'i, Nuaillé-d'Aunis', Saint-Cyr-du-Doret', Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis' kommuunid.

— Marans'i kanton: Longèves'i, Saint-Oueni, Villedoux' kommuunid.

Charente'i departemang:

Cognaci ringkond: kõik kommuunid

Angoulême'i ringkond

— Angoulême Esti kanton: kõik kommuunid.

— Angoulême Nord'i kanton: kõik kommuunid.

— Angoulême Ouesti kanton: kõik kommuunid.

— Blanzaci kanton: kõik kommuunid.

— Hiersaci kanton: kõik kommuunid.

— Saint-Amant-de-Boixe'i kanton: kõik kommuunid.

— Villebois-la-Valette'i kanton: kõik kommuunid.

— La Rochefoucauld'kanton: Agris', Brie', Bunzaci, Chazelles'i, Coulgens'i, Jauldes'i, Pranzaci, Rancogne'i, Rivières'i, La Rochette'i, Saint-Projet-Saint-Constant'i kommuunid.

— Montbroni kanton: Charras', Feuillade'i, Grassaci, Mainzaci, Marthoni, Saint-Germain-de-Montbroni, Souffrignaci kommuunid.

Confolens'i ringkond

— Aigre'i kanton: kõik kommuunid.

— Ruffeci kanton: kommuunid Villegats ja Verteuil-surCharente.

— Mansle'i kanton: kommuunid 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, Villognon.

— Villefagnani kanton: kommuunid Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Dordogne'i departemang:

Périgueux ringkond:

— Saint-Aulaye' kanton: Chenaud', Parcouli, Puymangou', La Roche-Chalais, Saint-Aulaye' kommuunid.

Deux-Sèvres'i departemangu

Niort'i ringkond:

— Mauzé sur le Mignoni kanton: Le Bourdet', Prin-Deyrançoni, Praises'i, Mauzé-sur-le-Mignoni, La Rochénard'i, Usseau' kommuunid.

— Beauvoir-sur-Niort'i kanton: Beauvoir-sur-Niort'i, Belleville'i, La Foye-Montjault', Granzay-Gripti, Prissé-La Charrière'i, SaintEtienne-la-Cigogne'i, Boisserolles'i, Thorigny sur le Mignoni kommuunid.

— Brioux-sur-Boutonne'i kanton: Le Vert'i kommuun.

## 7. Peamised veiniviinamarjasordid

'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. Seos(ed)

Geograafiline piirkond, mis vastab kaitstud päritolunimetuse „Cognac“ tootmispiirkonnale, asub Akvitaania madaliku põhjapoolses otsas. Täpsemalt piirneb see läänes Atlandi ookeaniga, lõunas Gironde'i suudmealaga, põhjas Ré ja Oléroni saartega ning idas Angoulême'iga ja Keskmassiivi esimeste eelmäestikega. Piirkond laiub nelja departemangu aladel.

Geograafiline piirkond on moodustunud settekompleksist, mis pärineb peamiselt ülem-juura ajastust (merepõhja settimisest tekkinud ranna-kuhjevall) Rochefort-Cognaci piirist põhja pool ja kriidajastust (juura ajastu karbonaatse kivimi muutumine, millest moodustus jääksavi, savisetted, liiv ja kriit) lõunas.

Kliima on mõõdukas ookeanikliima. Olulist rolli mängivad aasta keskmine temperatuur, mis on umbes 13 °C, ja päikesepaisteline ilm, mida on ligikaudu 2 100 tundi aastas. Kliima on geograafilises piirkonnas ühtlane, välja arvatud rannikualadel, mis on päikesepaistelisemad ja kus on vähem temperatuurikõikumisi.

Talv on pehme ja niiske, alla nulli langevate temperatuuridega päevi on vähe. Kevadised miinuskraadid on harvad, kuid neid võib esineda kuni maikuu lõpuni. Suvi on soe, kuid mitte liiga kuum, samas võivad vahel esineda põuaperioodid.

Keskmine aastane sademetehulk on 800 – 1 000 mm, mis jaguneb aasta jooksul 130–150 päeva peale.

Kõige sagedamini esinevad mullad on savi-lubjamullad või lubjamullad, kuigi seal leidub veel palju erinevaid muldasid. Rannikualade ning eriti Ré ja Oléroni saarte mullad kalduvad olema liivase tekstuuriga. Lammidel asuva maa puhul kaitstud päritolunimetust ei kasutata.

Seost väljendavate inimtegurite kirjeldus

Viinamarjaistanduste kultuur ulatub selles piirkonnas roomlaste aega. Esmakordselt III sajandil Saintonge'is asutatud viinamarjaistandus laienes hiljem lõunasse ja sisemaa poole Aunis's ja Augoumois's (XIII sajandil).

Liköörveini „Pineau des Charentes“ päritolu käsitlev legend räägib, et 1589. aastal, kui Henri IV võimule sai, valas käpardist viinamarjakasvataja värsket viinamarjavirret vaati, mis sisaldas juba *eau-de-vie*'d „Cognac“. Oma käpardlikkuse tõttu maruvihaseks asetati ta selle vaadi veinikeldri kõige pimedamasse nurka. Mõni aasta hiljem, kui mees soovis eemale asetatud anumad uuesti kasutada, avastas ta puhta, kuldse, puuviljalise ja kange vedeliku, mis maitses täiesti omanäoliselt.

Niisiis võlgnevad liköörveinid oma olemasolu kangele alkoholile „Cognac“, millega nad jagavad sama ajalugu.

Liköörveinid jäid pikaks ajaks omatarbimiseks mõeldud toodeteks. See traditsioon pani aluse liköörveini eripärale, sest isegi tänapäeval peavad kõik liköörveini „Pineau des Charentes“ tootmiseks ettenähtud viinamarjad pärinema ühest ja samast istandusest (olenemata sellest, kas see toodab viinamarjavirret või kanget alkohoolset jooki „Cognac“).

Aja jooksul on veinivalmistajad järk-järgult oma tavadid arendanud, et täiustada originaalset oskusteavet, mis hõlmab „Cognac“ valmistamist, kõige küpsemate viinamarjade valimist, kange alkoholi lisamist, mis võimaldab tagada organoleptiliselt ühtlase ja tasakaalustatud toote ning rakendada segamiskunsti täiendavate liköörveini „Pineau des Charentes“ partiide ja aastakäikude vahel.

1920. aastatel koondus sektor loodud likööri „Pineau des Charentes“ valmistajate ametiühingu („Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes“) alla, millest sai 1943. aastal likööri „Pineau des Charentes“ tootjate, turustajate ja propageerijate ametiühing („Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes“).

5. juulil 1935 kuulutati välja seadus, millega muudeti 6. mai 1919 päritolunimetuste kaitset käsitleva seaduse artikkel 12 kohaldatavaks likööri suhtes, mis võivad kasutada nimetust „Pineau des Charentes“.

Kaitstud päritolunimetust „Pineau des Charentes“ tunnustati 12. oktoobri 1945 aasta dekreediga. „Pineau des Charentes“ on üks esimesi likööri, millele Prantsusmaal niisugune tunnustus osaks sai.

Likööri „Pineau des Charentes“ tootmine nõuab keskmiselt kahe maatüki suuruse ala kasutuselevõttu „Cognaci“ tootmiseks, ja üht maatükki viinamarjavirde tootmiseks. Seega, vastavalt ajalooliselt väljakujunenud taval põhinevale oskusteabele valib iga tootja oma talus sobivaimad maatükid kõige rikkalikuma viinamarjavirde tootmiseks ja jätab ülejäänud osa maatükist selliste happeliste, madala alkoholisisaldusega veinide tootmiseks, mis sobivad „Cognaci“ tootmiseks.

Mis puutub „Cognaci“ kasutusse ja selle tootmisega seotud oskusteabesse, siis võimaldab selle kasutamine tänu puitaunamates laagerdumisele likööri „Pineau des Charentes“ omandada aromaatsed ja maitselised iseärasused ning neid parandada.

Pakendamise piiramine geograafilise piirkonnaga on seotud likööri „Pineau des Charentes“ tootmistavade ja peresise tarbimisega. Selle eesmärk on säilitada konkreetse meetodi järgi välja töötatud toote omadused ja eripära pika laagerdumisajaga, võimaldades samal ajal tõhusamat toote kontrollimist.

#### 9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

*Pakendamine*

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine kindlaksmääratud piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Valgeid likööri laagerdatakse vähemalt 18 kuud, millest vähemalt 12 kuud tammevaatides. Roosaid ja punaseid likööri laagerdatakse vastavalt vähemalt 8 kuud ja 12 kuud, millest vähemalt 6 kuud ja 8 kuud tammevaatides.

Veinid, mille puhul võib kasutada märget „vana (*vieux*)“, peavad olema laagerdunud vähemalt 7 aastat tammepuust anumates, ja veinid, mille puhul võib kasutada märget „väga vana (*très vieux*)“ (või selle ekvivalenti „eriti vana (*ekstra vieux*)“), peavad olema laagerdunud vähemalt 12 aastat tammepuust anumates.

Geograafilises piirkonnas pakendamise kohustus tuleneb tootmistavade ja algselt peresisest tarbimisest ning selle eesmärk on säilitada päritolunimetusega „Pineau des Charentes“ toodete omadused ja eripära.

Selle toote valmistamine eeldab oskusteavet nii viinamarjasegude valmistamiseks kui ka toote laagerdamiseks puitaunamate oksüdeerivas keskkonnas. Seejärel on vaja vältida toote transportimist ja piirata mis tahes töötlemist laagerdamise lõpus, et mitte kahjustada tehniliselt kontrollitud tootmismeetodi abil saadud omadusi. Peale selle võimaldab pakendamine üksnes geograafilises piirkonnas paremat jälgitavust ja hõlbustab toote kontrollimist.

Veine turustatakse tarbijale klaaspudelil, millel on garantiipitser või garantiitempel.

*Märgistus*

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

#### Tingimuse kirjeldus

- Aastakäigu võib ära märkida liköörveinide puhul, mis pärinevad 100 % samast „Pineau des Charentes“ valmistamisaastast.
- Päritolunimetust võib täiendada märgetega „vana (*vieux*)“ ja „väga vana (*très vieux*)“ (või selle ekvivalendiga „eriti vana (*ekstra vieux*)“) liköörveinide puhul, mis vastavad käesolevas tootespetsifikaadis nende märgete kohta sätestatud tootmistingimustele.
- Päritolunimetuse „Pineau des Charentes“ puhul võib kasutada vanust puudutavad märget siis, kui toode on laagerdunud puitanumas üle kolme aasta. Märgitud vanus ei tohi ületada kõnealuse toote laagerdumisaega puitanumas. Viinamarjasortide segu puhul kehtib selle partii laagerdumise kestus, mis on puitanumas kõige vähem aega laagerdunud.

#### **Link tootespetsifikaadile**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6)

---