

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2019/C 248/08)

Tämä tiedonanto julkaistaan 17. lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Pineau des Charentes”

Viitenumero: PDO-FR-A0489-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 10.5.2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Lisämaininta

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Korvataan I luvun II kohdan kappale ”jotka ikänsä ja tässä tuote-eritelmässä vahvistettujen erityisten vanhentamisolosuhteiden ansiosta omaavat vahvan ’hapettuneen’, monivivahteisen ja vanhoille konjakeille ominaisen aromiprofiilin” kappaleella ”jotka on valmistettu näitä mainintoja koskevien, tässä tuote-eritelmässä vahvistettujen tuotantomenetelmien mukaisesti”. Muutos yksinkertaistaa sanamuotoa.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Tuotelajit

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Korvataan I luvun III kohdan kappale ”vaaleille väkeville viineille ja roseenvärisille tai punaisille väkeville viineille.” sanoilla ”vaaleille, roseenvärisille ja punaisille väkeville viineille.” Aiemmasta sanamuodosta sai sen käsityksen, että tuoteluokkia oli vain kaksi, kun kukin väri muodostaa oman tuoteluokan.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Viljelylohkojen tunnistaminen

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Korvataan I luvun IV kohdan

— b alakohdan 2 alakohdassa sanat ”jättää asiaa koskevan hakemuksen laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavalle virastolle (Institut national de l’origine et de la qualité) (jäljempänä INAO) ennen 1. heinäkuuta ensimmäisen satoilmoituksen jättämistä edeltävänä vuonna.” sanoilla ”hakemuksen viimeistään 10. joulukuuta ensimmäisen satoilmoituksen jättämistä edeltävänä vuonna SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elimelle, joka siirtää sen laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavalle virastolle (Institut national de l’origine et de la qualité) (jäljempänä INAO).”

— poistetaan b alakohdan 2 alakohdassa kappaleet: ”Lohkot, joissa tuotettuja rypälemehuja ei käytetä suojatun alkuperänimityksen ”Pineau des Charentes” tuotantoon viitenä peräkkäisenä vuonna, poistetaan toimivaltaisen INAO:n kansallisen komitean laatimasta tunnustettujen lohkojen luettelosta.

Toimivaltaisen INAO:n kansallisen komitean tekemä perusteltu päätös yksilöityjen lohkojen poistamisesta tai hylkäämisestä annetaan tiedoksi asianosaisille, joiden on ilmoitettava mahdolliset näkökantansa INAO:n yksiköille yhden kuukauden kuluessa ilmoituksen vastaanottamisesta.

Toimivaltainen INAO:n kansallinen komitea tutkii kyseiset valitukset asiantuntijakomitean lausunnon jälkeen.”

Muutos tehdään, koska määräys ei enää vastaa maantieteellisen rajaamisen välineenä käytettävää lohkojen tunnistamista. Tarkemmat järjestelyt, jotka koskevat lohkojen poistamista viiden sellaisen vuoden jälkeen, jolloin niiden tuotokselle ei ole haettu alkuperänimitystä, SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin määrittelee uudelleen lohkojen käyttötarkoituksen osalta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Viiniköynnöslajikkeet

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Lisätään I luvun V kohtaan

- sanat "tai gros meslier B" sanojen "meslier Saint-François B" jälkeen.
- sanat "trousseau gris G (tai chauché gris G)" sanojen "sémillon B" jälkeen.
- lisätään lause "Pineau des Charentes" -viinissä lajikkeen trousseau gris G (tai chauché gris G) osuus on enintään 10 %.
- korvataan sanojen roseenväriset ja punaviinit välissä oleva sana "tai" sanalla "ja",
- lisätään sanat "cot N (tai" ennen sanaa malbec N.

Tekstiin lisätään lajikkeiden meslier de Saint François B ja malbec B synonyymit.

Lisäyksellä otetaan käyttöön myös mahdollisuus istuttaa trousseau gris G- (tai chauché gris G) -rypälelajiketta, joka on vanha, aiemmin viljelty lajike. Lajikkeen osuus ei kuitenkaan saa olla yli 10 % viljeltyjen lajikkeiden osuudesta ominaispiirteiden muuttumisvaaran vähentämiseksi.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Tuotos

Muutoksen kuvaus ja perustelut

- Korvataan VIII kohdan 1 alakohta seuraavasti:

Maatalous- ja merikalastuskoodeksin D. 645–7 §:ssä tarkoitettu tuotos vahvistetaan 68 hehtolitran rypälemehua hehtaarilta."

- Korvataan VIII kohdan 2 alakohta seuraavasti:

"2) Enimmäistuotos

Maatalous- ja merikalastuskoodeksin D. 645–7 §:n mukaisesti väkevän viinin enimmäistuotos on vahvistettu 45 hehtolitran hehtaarilta ja rypälemehun enimmäistuotos 85 hehtolitran hehtaarilta."

- lisätään VIII kohtaan 3 alakohta seuraavasti:

"3) Nuorten viiniköynnösten ottaminen tuotantoon

Suojattu alkuperänimitys "Pineau des Charentes" voidaan myöntää väkeville viineille, joiden valmistukseen käytetty puristemehu on peräisin:

- nuorista viiniköynnöksistä muodostuvien lohkojen sadosta, joka on korjattu toisena, ennen 31. heinäkuuta tapahtunutta istutusta seuraavana vuonna,
- lohkoilta, joissa viljellään viiniköynnöksiä, jotka on vartettu paikan päällä tai uudelleenvartettu, aikaisintaan ensimmäisenä, ennen 31. heinäkuuta tapahtunutta varttamista tai uudelleenvarttamista seuraavana vuonna ja vasta sitten, kun lohkoilla kasvaa ainoastaan alkuperänimitykseen hyväksytyjä rypälelajikkeita."

Muutokset vastaavat lisäystä, joka koskee rypälemehun tuotoksen nostamista 68 hehtolitran hehtaarilta. Väkevän viinin enimmäistuotos nostetaan 42 hehtolitran 45 hehtolitran hehtaarilta. Pineau des Charentes -viinin enimmäistuotoksen nostaminen on katsottu tarpeelliseksi jonkin enimmäistuotoksen (16 hl puhdasta alkoholia/ha) määrittämisen takia.

Kappaleen "lohkoilta, joissa viljellään nuoria viiniköynnöksiä, aikaisintaan ensimmäisenä, ennen 31. heinäkuuta paikan päällä tapahtunutta varttamista seuraavana vuonna" poistaminen johtuu sen sisällyttämisestä sitä seuraavaan kappaleeseen.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa tämän 5 kohtaan tehdyn muutoksen seurauksena.

6. Valmistus

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Poistetaan I luvun IX kohdan

- 2 alakohdan a alakohdasta sanat ”käymisen pysäyttämishetkellä”, koska ilmaisu on tarpeeton.

Lisätään 3 alakohtaan

- b alakohta seuraavasti: ”Roseenvärisiä väkeviä viinejä kypsytetään vähintään kahdeksan kuukautta, joista vähintään kuusi kuukautta tammiastiassa.” Tämä selvittää sitä, ”että roseenvärisiä ja punaisia Pineau des Charentes -viinejä ei valmisteta samojen sääntöjen mukaisesti.”

Tämä johtaa myös alakohtien b, c, d, e järjestyksen muuttumiseen, jolloin kyseisistä kohdista tulee vastaavasti c, d, e ja f alakohdat.

- korvataan e alakohdassa luku 5 luvulla 7. Muutos vastaa ”vanha”-maininnan (vieux) edellyttämien vanhentamivuosi- määrän lisäämistä. Lisäyksellä varmistetaan laadukkaamman tuotteen saaminen.
- korvataan f alakohdassa luku 10 luvulla 12. Muutos vastaa ”hyvin vanha” -maininnan (très vieux) edellyttämien vanhentamivuosi- määrän lisäämistä. Lisäyksellä varmistetaan laadukkaamman tuotteen saaminen.

Poistetaan 5 alakohdan

- a alakohdasta sana ”ja roseenväriset”
- lisätään a alakohtaan lause seuraavasti:

Roseenväriset väkevät viinit: Kypsytyksen jälkeen, sadonkorjuuta seuraavana vuonna 1. päivästä kesäkuuta alkaen.

- korvataan a alakohdassa luku ”5” luvulla ”7”
- korvataan a alakohdassa luku ”10” luvulla ”12”
- korvataan b alakohdassa sanat ”valmistusta seuraavana vuonna 1. päivästä lokakuuta alkaen.”

sanoilla ”aikaisintaan:

Roseenväriset väkevät viinit: valmistusta seuraavana vuonna 1. päivästä kesäkuuta alkaen.

Punaiset väkevät viinit: valmistusta seuraavana vuonna 1. päivästä lokakuuta alkaen.

Vaaleat väkevät viinit: toisena valmistusta seuraavana vuonna 1. päivästä huhtikuuta alkaen.”

- poistetaan c alakohdasta sanat ”turvakapseli” ja ”kiinnitetään vähintään kahtena kappaleena”
- lisätään c alakohtaan kappale seuraavasti:

”Enemmän kuin 0,5 litraa sisältäviin astioihin kiinnitetään vähintään kaksi sinettiä, joiden halkaisija on vähintään 20 mm. Vähemmän kuin 0,5 litraa sisältäviin astioihin kiinnitetään yksi näkyvästi sijoitettu ja selkeä sinetti.”

Nämä muutokset, jotka koskevat ”vanha” (vieux)- ja ”hyvin vanha” (très vieux) -maininnan edellyttämiä vanhentamivuosi- sekä turvakapselin korvaamista takuusinetillä, vastaavat roseenväristen väkevien viinien ja punaisten väkevien viinien erottamista toisistaan.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa tämän muutoksen seurauksena.

7. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Korvataan X kohdan

- 2 alakohdassa
- ensimmäisen kappaleen sanat ”voi olla” sanoilla ”on”

- ensimmäisen kappaleen sana "ja" sanoilla "nimitykseen voidaan"
- lisätään ensimmäiseen kappaleeseen sanat "tai 'erittäin vanha' (extra vieux)" sanojen "'hyvin vanha' (très vieux)" jälkeen
- korvataan ensimmäisessä kappaleessa sanat "vähintään 5 tai 10 vuotta" sanoilla "vrt. I luvun IX kohdan 3 alakohta"
- poistetaan ensimmäisestä kappaleesta lause "Sitä käytetään pääasiassa aperitiivina."
- lisätään toiseen kappaleeseen lause seuraavasti: "'Pineau des Charentes" -viiniä käytetään pääasiassa aperitiivina."
- lisätään kolmanteen kappaleeseen sana "kevyen (léger)" sanan "kullankeltaiseen (doré)" jälkeen

korvataan neljäs kappale seuraavasti:

"Väritään voimakkaan punaisessa "Pineau des Charentes" -viinissä erottuvat voimakkaat, vastapainittujen punaisten ja mustien marjojen aromit sekä mietojen mausteiden vivahteet.

Roseenvärisen "Pineau des Charentes" puolestaan on väritään vaaleaa ja siinä on yleensä havaittavissa punaisten marjojen ja metsämarjojen aromeja."

- lisätään viidenteen kappaleeseen sanat "erilaisiin pähkinöihin (pähkinään, paahdettuun manteliin)," sanojen "pähkinöihin" jälkeen.
- korvataan viidennen kappaleen sanat "vanhoille konjakeille" sanoilla "suojatulla alkuperänimityksellä "Cognac" varustetuille vanhoille alkoholeille."

korvataan kuudes kappale seuraavasti:

"'Vanha' (vieux)- tai "hyvin vanha" (très vieux) -maininnalla varustetut punaiset ja roseenväriset "Pineau des Charentes" -viinit ovat väritään punaruskeita. Ne ovat maultaan tyylikkäitä, ja niissä on usein suklaan tai alkoholiin säilöttyjen hedelmien vivahteita, jotka kehittyvät suojatulla alkuperänimityksellä "Cognac" varustetuille vanhoille alkoholeille ominaisiksi hapokkaiksi aromeiksi."

Nämä muutokset ovat tekstinlaadintaan liittyviä muutoksia.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa tämän muutoksen seurauksena.

8. Siirtymätoimenpide

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Poistetaan puuttuvien viiniköynnösten kynnysmäärää koskeva toimenpide, koska se on rauennut.

Lisätään kohta seuraavasti:

"2. Kypsytytys

Väkeville viineille, joita on kypsytetty puuastiassa vähintään 5 vuotta, voidaan hakea mainintaa 'vanha' (vieux) 1. päivään lokakuuta 2023 saakka. Väkeville viineille, joita on kypsytetty puuastiassa vähintään 10 vuotta, voidaan hakea mainintaa 'hyvin vanha' (très vieux) tai 'erittäin vanha' (extra vieux) 1. päivään lokakuuta 2023 saakka."

Tämä muutos on siirtymätoimenpide, jolla valmistellaan mainintoihin "vanha" (vieux) ja "hyvin vanha" (très vieux) oikeuttaviin vanhentamiskäytäntöihin tehtäviä muutoksia.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Esitystapaa koskevat säännöt

Lisätään XII kohdan 9 alakohtaan kappaleet seuraavasti:

"Ikää koskevan maininnan merkintä on sallittu sellaisissa Pineau des Charentes -viineissä, joita on vanhennettu puuastiassa yli kolme vuotta. Ilmoitettu ikä ei voi ylittää kyseisen tuotteen puuastiassa tehdyn vanhentamisen kestoa. Kun kyseessä on sekoitus, vanhentamisen kesto määritellään sen erän mukaan, jonka vanhentamisaika on lyhyempi.

Ikää koskevan maininnan merkintää koskevia määräyksiä sovelletaan 1. päivästä huhtikuuta 2020 alkaen."

Tämä muutos aiheuttaa sen, että Pineau des Charentes -viinien ikä voidaan ilmoittaa vain, jos sitä on vanhennettu tietty aika. Kuluttajat saavat näin ollen mahdollisimman täydellisiä tietoja.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. Lohkojen käyttötarkoitus

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Korvataan suojatun alkuperänimityksen "Pineau des Charentes" tuote-eritelmän II luvun I kohta seuraavasti:

— korvataan I kohta seuraavasti:

"I. Ilmoitusvelvollisuudet

1) Viininviljelyalueen käyttötarkoitusta koskeva ilmoitus

Viininviljelyalueen käyttötarkoitusta koskeva ilmoitus toimitetaan seuraavan vuoden sadonkorjuuta varten kunkin vuoden heinäkuun 1. päivään mennessä Charentes-Cognacin viininviljelyalueen toimialajärjestöjen liitolle, joka toimittaa SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaavalle elimelle ja valvontaelimelle niitä koskevat tiedot.

Tässä ilmoituksessa ilmoitetaan enimmäispinta-ala, jonka sato käytetään rypälemehun tuotantoon.

2) Lohkojen käyttötarkoitusta koskeva ilmoitus

Vuoden 2019 sadonkorjuusta alkaen väkevät viinit on valmistettava sellaisilta tunnistetuilta lohkoilta peräisin olevien rypäleiden rypälemehusta, joista on ilmoitettu lohkojen käyttötarkoitusta koskevassa ilmoituksessa.

Lohkojen käyttötarkoitusta koskeva ilmoitus on toimitettava SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaavalle elimelle viimeistään kunkin vuoden 10. päivään joulukuuta mennessä.

Ilmoituksessa ilmoitetaan kunkin lohkon osalta:

maarekisterinumero: kunta, kunnan osa, numero,

rypälelajike,

istutettu tuotantoala,

viljelijän nimi.

3) Valmistusta koskeva ilmoitus

Lopullisen käymisen pysäyttämishetken jälkeen laaditaan ilmoitus, johon kootaan

tiedot käytetyn rypälemehun kokonaismäärästä,

tiedot käytetyn konjakin kokonaismäärästä,

tiedot valmistetun väkevän viinin kokonaismäärästä väreittäin,

viitetiedot ja pinta-aratiedot lohkoista, joilta rypälemehun tuotantoon tarkoitetut rypäleet on korjattu.

Ilmoitus laaditaan yhdenmukaiseksi valmistusrekisterin kanssa.

Ilmoitus toimitetaan satovuonna ennen 10. päivää joulukuuta DGDDI:n (tullilaitoksen) paikallisvirastoon.

Ilmoituksesta toimitetaan myös kappale SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaavalle elimelle sekä INAO:lle.

4) Hakemusta koskeva ilmoitus

Toimijoiden, jotka hakevat väkeville viineilleen suojattua alkuperänimitystä "Pineau des Charentes", jota voidaan mahdollisesti täydentää maininnoilla "vanha" (vieux), "hyvin vanha" (très vieux) (tai sitä vastaavalla maininnalla "erittäin vanha" (extra vieux)), on osoitettava SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaavalle elimelle hakemusta koskeva ilmoitus vähintään 30 päivää ennen erän liikkeelle laskemista ja/tai markkinoille saattamista.

Ilmoituksessa ilmoitetaan muun muassa:

toimijan nimi tai toiminimi,

toimijan osoite,

määrä, jota hakemus koskee, väreittäin eriteltynä, sekä mahdollisesti edellä mainitulla maininnalla täydennettynä,

varastointia koskevat yksityiskohtaiset säännöt: paikka, astian tyyppi, viinikellarin tunnusnumero (numero, tilavuus).

5) Käytöstä poistamista koskeva ilmoitus

Toimijoiden, jotka poistavat käytöstä lohkoja, joilla on suojattu alkuperänimitys "Pineau des Charentes", asetuksen (EU) N:o 1308/2013 mukaisesti, on toimitettava asiaa koskeva ilmoitus SAN:n suojelusta ja hallinnoinnista vastaavalle elimelle viimeistään käytöstä poistamista seuraavan kuukauden 10 päivänä."

Tämä muutos johtuu uudesta lohkojen käyttötarkoitusta koskevasta ilmoituksesta

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. Tärkeimmät tarkastettavat kohdat

Muutoksen kuvaus ja perustelut

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Pineau des Charentes" tuote-eritelmän III lukua seuraavasti:

Poistetaan I kohdan 1 alakohdassa:

— D alakohdan sanat "kiinnitetään turvakapseli tai takuusinetti."

Korvataan II kohdan 2 alakohdassa:

— luku "45011" sanoilla "NF EN ISO/CEI 17065"

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Pineau des Charentes

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

3. Väkevä viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Viinit ovat vaaleita, punaisia ja roseenvärisiä väkeviä viinejä, joihin tarkoitettujen rypäleiden käyminen pysäytetään samalta tilalta peräisin olevalla (aiemmalla tislauksierroksella tuotetulla) alkoholilla, jolla on "Cognac"-alkuperänimitys. Nimitystä voidaan täydentää maininnoilla "vanha" (vieux) tai "hyvin vanha" (très vieux) puuastiassa toteutetun vanhentamisen keston mukaan (vähintään 7 tai 12 vuotta). Niitä käytetään pääasiassa aperitiivina.

"Pineau des Charentes" -viinin maussa erottuu tuoreista rypäleistä saadun rypälemehun raikkaus ja pyöreys. "Cognac" tuo viiniin rakennetta ja tasapainoisuutta pitkän puuastiassa tehdyn kypsytyksen ansiosta.

Vaalean "Pineau des Charentes" -viinin väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, ja sen maussa on yleensä havaittavissa voimakkaan hedelmäisiä (tuoreita tai sokeroituja hedelmiä) ja kukkaisia (valkoisten kukkien) aromeja sekä hunajan vivahteita.

Punaisen tai roseenvärisen "Pineau des Charentes" -viinin väri vaihtelee vaalean vaaleanpunaisesta syvän punaiseen. Punaisessa "Pineau des Charentes" -viinissä erottuvat voimakkaat, vastapoimittujen mustien marjojen aromit sekä mietojen mausteiden vivahteet. Roseenvärisessä "Pineau des Charentes" -viinissä puolestaan on metsämarjojen aromeja ja pidemmän kypsytyksen ansiosta jopa pähkinän makua.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	22
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	16
Vähimmäishappopitoisuus	

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	75

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten vähimmäistiheys on istutettaessa 2 200 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 3 metriä.

Viiniköynnökset leikataan seuraavilla tekniikoilla siten, että köynnöksiin jää enintään 50 000 silmua hehtaaria kohden:

- yksinkertaisella tai kaksinkertaisella guyot-menetelmällä, jolloin köynnökseen jätetään yksi tai kaksi oksaa ja yksi tai kaksi kannusversoa,
- kannusleikkauksella (cordon-leikkauksella), jolloin kannusversoon jätetään enintään kolme silmua.

Kastelu on kielletty.

b. Enimmäistuotokset

Väkevä viini

45 hehtolitraa/ha

Rypäleen puristemehu

85 hehtolitraa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Viinirypäleet on korjattava, rypälemehu tuotettava, väkevät viinit valmistettava, kypsytettävä ja pakattava seuraavien kuntien alueella:

Charente-Maritimen departementti:

Rochefortin arrondissementti: kaikki kunnat

Saintesin arrondissementti: kaikki kunnat

Saint-Jean-d'Angély'n arrondissementti: kaikki kunnat

Jonzacin arrondissementti: kaikki kunnat

La Rochellen arrondissementti:

- Ars-en-Rén kantoni: kaikki kunnat
- Aytrén kantoni: kunnat Angoulins ja Aytré.
- La Jarrien kantoni: kaikki kunnat
- La Rochellen 1., 2., 3., 4., 6., 7. kantonit: La Rochellen kunta.
- La Rochellen 5. kantoni: kunnat Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre.
- La Rochellen 8. kantoni: kunnat Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.
- La Rochellen 9. kantoni: kunnat L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.
- Saint-Martin-de-Rén kantoni: kaikki kunnat
- Courçonin kantoni: kunnat 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, Saint-Sauveur-d'Aunis.

— Maransin kantoni: kunnat Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Charenten departementti:

Cognacin arrondissementti: kaikki kunnat

Angoulêmen arrondissementti:

— Angoulêmen itäinen kantoni: kaikki kunnat

— Angoulêmen pohjoinen kantoni: kaikki kunnat

— Angoulêmen läntinen kantoni: kaikki kunnat

— Blanzacin kantoni: kaikki kunnat

— Hiersacin kantoni: kaikki kunnat

— Saint-Amant-de-Boixen kantoni: kaikki kunnat

— Villebois-la-Valetten kantoni: kaikki kunnat

— La Rochefoucauld'n kantoni: kunnat Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.

— Montbronin kantoni: kunnat Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Confolensin arrondissementti:

— Aigren kantoni: kaikki kunnat

— Ruffecin kantoni: kunnat Villegats ja Verteuil-surCharente.

— Manslen kantoni: kunnat 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.

— Villefagnanin kantoni: kunnat Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Dordognen departementti:

Périgueux'n arrondissementti:

— Saint-Aulayen kantoni: kunnat Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Deux-Sèvresin departementti:

Niortin arrondissementti:

— Mauzé sur le Mignonin kantoni: kunnat Le Bourdet, PrinDeyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.

— Beauvoir-sur-Niortin kantoni: kunnat Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, SaintEtienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.

— Brioux-sur-Boutonnen kantoni: kunta Le Vert.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

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. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Maantieteellinen alue on sama kuin suojatun alkuperänimityksen ”Cognac” alue, ja se sijaitsee Aquitainen viininviljelyalueen pohjoisosassa. Lännessä se rajoittuu Atlantin valtameren, etelässä Girondejoen suistoon, pohjoisessa Île de Ré- ja Île d’Oléron -saariin ja idässä, Angoulêmen lähellä, Ranskan keskiylängön ensimmäisiin jyrkänteisiin. Se ulottuu neljän departementin alueelle.

Maantieteellinen alue muodostuu laajoista sedimenttiesiintymistä. Rochefortin ja Cognacin muodostaman linjan pohjoispuolella sijaitsevat esiintymät (merenpohjan sedimentoitumisen synnyttämät kalkkijousteet) ovat suurimmaksi osaksi peräisin myöhäisjurakaudelta ja etelämpänä sijaitsevat liitukaudelta (jurakauden kalkkiesiintymien kyyhtyminen on synnyttänyt kalkin häviämisen seurauksena savea ja savi-, hiekka- ja liutujäämiä).

Ilmasto on leuto ja merellinen. Vuotuinen keskilämpötila on noin 13 °C. Auringonvaloa on runsaasti, sillä aurinko paistaa lähes 2 100 tuntia vuodessa. Ilmasto on samankaltainen koko maantieteellisellä alueella, lukuun ottamatta rannikkoalueita, jotka ovat aurinkoisempia ja joiden lämpötilanvaihtelut ovat pienempiä.

Talvi on leuto ja kostea, pakkasta on harvoin. Keväthallat ovat harvinaisia, mutta niitä voi esiintyä toukokuun loppuun saakka. Kesä on lämmin, mutta ei liian kuuma. Kesällä voi esiintyä myös kuivia jaksoja.

Vuoden keskimääräinen sademäärä on 800–1 000 mm. Sadepäiviä on 130–150 vuodessa tasaisesti vuoden mittaan.

Maaperä on suurimmaksi osaksi kalkkipitoista savimaata kalkkipitoisella alustalla, mutta alueella esiintyy monia muitakin maaperätyyppejä. Rannikkoseutujen ja erityisesti Île de Ré ja Île d’Oléronin maaperä on hiekkapitoisempaa. Suojattua alkuperänimitystä ei voida käyttää tulva-alueilla sijaitsevilla tiloilla peräisin olevista viineistä.

Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä inhimillisistä tekijöistä

Viiniä on viljelty alueella jo roomalaisajalla. Viiniä alettiin viljellä jo 200-luvulla Saintongen alueella, josta viiniviljelmät myöhemmin levisivät etelään ja sisämaahan, Aunis’in ja Augoumois’n alueelle (1200-luvulla).

”Pineau des Charentes” -viinin alkuperää koskevan tarinan mukaan vuonna 1589, Henrik IV:n noustessa valtaan, eräs viininviljelijä kaatoi vahingossa rypälemehua konjakkia sisältävään tynnyriin. Vahingostaan raivostuneena hän työnsi tynnyrin viinikellarin pimeimpään nurkkaan. Muutaman vuoden kuluttua, halutessaan ottaa uudelleen käyttöön sivuun työntämänsä tynnyrin, hän huomasi sen sisältävän kirkasta, kullankeltaista, hedelmäistä ja voimakkaan tuoksuista kerrassaan ainutlaatuisia nestettä.

Väkevät viinit ovat näin ollen syntyneet ”Cognac”-alkoholin ja yhteisen menneisyytensä ansiosta.

Väkevät viinit oli pitkään tarkoitettu vain oman talouden käyttöön. Tämä perinne on vaikuttanut ”Pineau des Charentes” -viinin identiteettiin, sillä edelleenkin kaikki viinin valmistuksessa käytettävät rypäleet (sekä rypälemehun tuottamiseen että konjakin tuotantoon käytettävät rypäleet) ovat peräisin yhdeltä viljelmältä.

Aikojen kuluessa viljelijät ovat vähitellen kehittäneet käytäntöjään täydentääkseen ainutlaatuisia taitojaan ja tietojaan muun muassa seuraavilla aloilla: ”Cognac”-alkoholin valmistus, kaikkein kypsimpien rypäleiden valinta, käymisen pysäyttämisen, jotka vaikuttavat aistinvaraisten ominaisuuksien vakauteen ja tasapainoon, sekä toisiaan täydentävien ”Pineau des Charentes” -erien ja vuosikertojen sekoittamistaito.

1920-luvulla tuotantoala perusti Pineau des Charentes -viinin tuottajien ammattijärjestön (Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes), josta vuonna 1943 tuli Pineau des Charentes -viinin tuottajien, myyminen edistämisen ja levittämisen puolesta toimiva ammattijärjestö (Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes).

5 päivänä heinäkuuta 1935 annetulla lailla säädettiin alkuperänimitysten suojaamisesta 6 päivänä toukokuuta 1919 annetun lain 12 §:n soveltamisesta väkeviin viineihin, jotka on suojattu alkuperänimityksellä "Pineau des Charentes".

Suojattu alkuperänimitys "Pineau des Charentes" vahvistettiin 12 päivänä lokakuuta 1945 annetulla asetuksella. "Pineau des Charentes" on näin ollen ensimmäisiä väkeviä viinejä, joille kyseinen nimitys on Ranskassa myönnetty.

"Pineau des Charentes" -viinin tuotantoon käytetään keskimäärin kahden "Cognac"-alkoholin tuotantoon tarkoitetun lohkon ja yhden rypälemehun tuotantoon tarkoitetun lohkon sato. Vanhoista käytännöistä juurensa juontavien taitojen ja tietojen mukaisesti kukin tuottaja valitsee maatilaltaan sellaiset lohkot, jotka parhaiten sopivat kaikkein sokeripitoisimman rypälemehun tuotantoon. Loput lohkot varataan sellaisten hapokkaiden, vähemmän alkoholipitoisten viinien tuotantoon, jotka sopivat "Cognac"-alkoholin tuotantoon.

"Cognac"-alkoholin tuotantoon liittyvien käytäntöjen sekä taitojen ja tietojen hyödyntämisen ja puuastiassa tapahtuvan kypsytyksen hallinnan ansiosta "Pineau des Charentes" -viinit paranevat ja saavuttavat niille ominaiset aromit ja maun.

Pakkaamisen rajoittaminen maantieteelliselle alueelle johtuu tuotantokäytännöistä ja siitä, että "Pineau des Charentes" oli alun perin tarkoitettu vain talouden omaan kulutukseen. Rajoituksella pyritään säilyttämään erityisen, pitkän kypsytyksen avulla valmistetun "Pineau des Charentes" -viinin ominaisuudet ja erityispiirteet sekä varmistamaan tuotteen tehokkaat valvontatoimet.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Vaaleita väkeviä viinejä kysytetään vähintään 18 kuukautta, joista vähintään 12 kuukautta tammipuisessa astiassa. Roseenvärisiä ja punaisia väkeviä viinejä kysytetään vähintään 8 kuukautta ja 12 kuukautta, joista roseenvärisiä vähintään 6 kuukautta ja punaisia vähintään 8 kuukautta tammipuisissa astioissa.

"Vanha (vieux)" -maininnalla varustettuja viinejä on kysytetty vähintään 7 vuotta tammipuisessa astiassa ja "hyvin vanha" (très vieux-) (tai vastaavalla "erittäin vanha" (extra vieux)) -maininnalla varustettuja viinejä vähintään 12 vuotta tammipuisessa astiassa.

Velvollisuus, joka koskee tuotteen pakkaamista maantieteellisellä alueella, johtuu alkuperäisistä tuotantokäytännöistä ja siitä, että tuote oli alun perin tarkoitettu vain talouden omaan kulutukseen. Velvollisuuden tarkoituksena on säilyttää "Pineau des Charentes" -viinin ominaisuudet ja erityispiirteet.

Tuotteen valmistus edellyttää sekä sekoittamiseen että hapettavassa ympäristössä, puuastiassa, tapahtuvaan kypsytykseen liittyviä taitoja ja tietoja. Tuotteen kaikenlaista kuljetusta ja käsittelyä on pyrittävä välttämään kypsytyksen aikana hallitun tuotantotekniikan avulla saavutettujen laatuominaisuuksien säilyttämiseksi. Pakkauksen rajoittaminen maantieteelliselle alueelle parantaa tuotteen jäljitettävyyttä ja helpottaa sen valvontatoimia.

Viinit saatetaan kuluttajamarkkinoille lasipullossa, joka on varustettu turvakapselilla tai takuusinetillä.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

- Vuosikerran ilmoittaminen on sallittu sellaisten väkevien viinien osalta, jotka on kokonaan valmistettu saman vuoden "Pineau des Charentes" -sadosta.
- Väkevien viinien alkuperänimitystä voidaan täydentää "vanha" (vieux)- ja "hyvin vanha" (très vieux)- (tai sitä vastaavalla "erittäin vanha" (extra vieux)) -maininnalla, jos ne on valmistettu tässä tuote-eritelmässä kyseisille maininnoille vahvistettujen tuotantovaatimusten mukaisesti.
- Ikää koskevan maininnan lisääminen on sallittua, jos Pineau des Charentes -viinejä on vanhennettu puuastiassa vähintään kolme vuotta. Ilmoitettu ikä ei voi ylittää kyseisen tuotteen puuastiassa toteutetun vanhentamisen kestoa. Kun kyseessä on sekoitus, vanhentamisen kesto määritellään sen erän mukaan, jonka vanhentamisaika on lyhyempi.

Linkki eritelmään

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