

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 248/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pineau des Charentes»

Numero di riferimento: PDO-FR-A0489-AM01

Data della comunicazione: 10.5.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Indicazione supplementare

Descrizione e motivi

Al capitolo I, sezione II, il paragrafo «che, in ragione dell'annata e delle condizioni particolari di invecchiamento di cui al presente disciplinare, presentano un profilo aromatico di tipo 'ossidativo' intenso, complesso e caratteristico dei Cognac invecchiati» è sostituito dal paragrafo «che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per tali indicazioni nel presente disciplinare». Ciò consente di semplificare la redazione.

Questa modifica non pregiudica il documento unico.

2. Tipi di prodotto

Descrizione e motivi

Al capitolo I, punto III, il paragrafo «vini liquorosi bianchi e vini liquorosi rosé o rossi» è sostituito da «vini liquorosi bianchi, rosé e rossi». La precedente formulazione lasciava intendere che vi fossero soltanto due categorie di prodotti, mentre ciascun colore rappresenta una categoria di prodotto a sé stante.

Questa modifica non pregiudica il documento unico.

3. Identificazione delle parcelle

Descrizione e motivi

Al capitolo I, sezione IV:

- al punto 2, lettera b), il testo «presso i servizi dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* (in appresso "INAO") prima del 1° luglio dell'anno antecedente l'anno della prima dichiarazione di vendemmia» è sostituito da «entro il 10 dicembre dell'anno antecedente l'anno della prima dichiarazione di vendemmia, presso l'organo di difesa e di gestione, da trasmettere ai servizi dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* (in appresso "INAO")»;
- al punto 2, lettera b), i paragrafi: «Ogni parcella per la quale i mosti non sono rivendicati per la produzione della denominazione di origine controllata "Pineau des Charentes" per cinque anni consecutivi viene cancellata dall'elenco delle parcelle identificate dal comitato nazionale competente dell'INAO.

La decisione motivata di cancellazione o respingimento di parcelle identificate, adottata dal comitato nazionale competente dell'INAO, viene notificata agli interessati ai quali è concesso un termine di un mese a decorrere dalla ricezione della notifica per presentare eventuali osservazioni ai servizi dell'INAO.

Tali reclami sono soggetti a un nuovo esame da parte del comitato nazionale competente dell'INAO su parere della commissione di esperti.» sono soppressi.

Questa modifica è stata apportata in considerazione del fatto che tale disposizione non corrispondeva più all'identificazione delle parcelle definita come strumento di delimitazione geografica. Le modalità di cancellazione delle parcelle trascorsi 5 anni senza rivendicazione sono ridefinite in termini di assegnazione delle parcelle, la cui gestione sarà garantita dall'ente di difesa e gestione.

Questa modifica non pregiudica il documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. Tipo di vitigno

Descrizione e motivi

Al capitolo I, sezione V:

- il testo «o Gros Meslier B» è aggiunto dopo «Meslier Saint-François B»;
- il testo «Trousseau gris G (o Chauché gris G)» è aggiunto dopo «Sémillon B»;
- è aggiunta la frase «Il vitigno Trousseau gris G (o Chauché gris G) non può rappresentare più del 10 % del tipo di vitigno attribuito al Pineau des Charentes.»;
- il termine «o» tra rosé e rossi è sostituito dal termine «e»;
- il testo «Cot N (o)» è aggiunto prima di Malbec N.

Ciò corrisponde all'aggiunta di sinonimi per i vitigni Meslier di Saint François B e Malbec B.

Viene altresì introdotta la possibilità di impianto del vitigno Trousseau gris G (o Chauché gris G), una varietà di uva da vino precedentemente coltivata nel vigneto. Questa possibilità è accompagnata da una limitazione del 10 % per tale tipo di vitigno in maniera da limitare i rischi di modifica della tipicità.

Questa modifica non pregiudica il documento unico.

5. Resa

Descrizione e motivi

- alla sezione VIII, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«La resa di cui all'articolo D. 645-7 del codice rurale e della pesca marittima è fissata a 68 ettolitri di mosto per ettaro.»

- alla sezione VIII, il punto 2 è sostituito dal testo seguente:

«2) Resa massima

A norma dell'articolo D. 645-7 del codice rurale e della pesca marittima, la resa massima in termini di vino liquoroso è fissata a 45 ettolitri per ettaro mentre quella in termini di mosto è fissata a 85 ettolitri per ettaro.»

- alla sezione VIII è inserito il punto 3 contenente il seguente testo:

«3) Entrata in produzione di vigne giovani

La possibilità di beneficiare della denominazione di origine controllata «Pineau des Charentes» può essere concessa ai vini liquorosi i cui mosti provengono:

- da parcelle di vigne giovani soltanto a partire dal secondo anno successivo a quello di impianto in loco prima del 31 luglio;
- da parcelle di vigne che sono state oggetto di innesto in loco o di sovrainnesto, non prima del primo anno successivo a quello in cui ha avuto luogo l'innesto o il sovrainnesto effettuato prima del 31 luglio, e soltanto non appena le parcelle contengono soltanto varietà di uve da vino consentite ai fini della denominazione.»

Tali modifiche corrispondono all'aggiunta di una resa in termini di mosti di 68 ettolitri per ettaro. La resa massima in termini di vino liquoroso è aumentata, passando da 42 a 45 ettolitri per ettaro. L'aumento della resa del Pineau des Charentes è stato reso necessario dalla determinazione di una resa massima in termini di Cognac (16 hl AP/ha).

La soppressione del paragrafo «di parcelle di vigne giovani soltanto a partire dal primo anno successivo a quello durante il quale l'innesto in loco è stato effettuato prima del 31 luglio;» corrisponde alla sua integrazione nel paragrafo che segue.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 5.

6. Elaborazione

Descrizione e motivi

Al capitolo I, sezione IX:

— al punto 2, lettera a), è soppresso il testo «al momento della mutizzazione» in quanto ridondante.

al punto 3:

— è aggiunta una lettera b) «I vini liquorosi rosé sono soggetti a un affinamento minimo di otto mesi, di cui almeno sei mesi in contenitori in legno di rovere.» Ciò consente di distinguere i «Pineau des Charentes» rosé e rossi che non sono elaborati seguendo le medesime norme.

Ciò comporta una modifica delle lettere b), c), d), e) che diventano rispettivamente le lettere c), d), e) ed f).

— alla lettera e), il numero «5» è sostituito da «7». Ciò corrisponde all'aumento degli anni di invecchiamento per l'indicazione «vieux» (invecchiato) al fine di avere un prodotto di qualità maggiore.

— alla lettera f), il numero «10» è sostituito da «12». Ciò corrisponde all'aumento degli anni di invecchiamento per l'indicazione «très vieux» (stravecchio) al fine di avere un prodotto di qualità maggiore.

Al punto 5,

— alla lettera a), sono soppressi i termini «e rosé»;

— alla lettera a), è inserita una riga:

«Vini liquorosi rosé — Al termine del periodo di affinamento, dal 1° giugno dell'anno successivo a quello della vendemmia.»;

— alla lettera a), il numero «5» è sostituito da «7»;

— alla lettera a), il numero «10» è sostituito da «12»;

— alla lettera b), il testo «1° ottobre dell'anno successivo a quello della sua elaborazione» è sostituito da:

«e non prima dei seguenti termini:

vini liquorosi rosé — il 1° giugno dell'anno successivo a quello dell'elaborazione;

vini liquorosi rossi — il 1° ottobre dell'anno successivo a quello dell'elaborazione;

vini liquorosi bianchi — il 1° aprile del secondo anno successivo a quello dell'elaborazione.»;

— alla lettera c), sono soppressi i testi «una capsula di garanzia» e «apposto almeno due volte»;

— alla lettera c), è inserito il seguente paragrafo:

«Per i contenitori da 0,50 litri e oltre, il contrassegno va apposto quanto meno due volte. Ciascun contrassegno avrà un diametro minimo di 20 mm. Per i contenitori inferiori a 0,50 litri, il contrassegno va apposto almeno una volta, in maniera visibile e leggibile.».

Tali modifiche corrispondono alla distinzione operata tra i vini liquorosi rosé e quelli rossi, alla modifica dell'invecchiamento per le indicazioni «vieux» e «très vieux», nonché alla sostituzione della capsula di garanzia con un contrassegno di garanzia.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

7. Legame alla zona geografica

Descrizione e motivi

alla sezione X:

— al punto 2;

— al primo paragrafo, il testo «può essere» è sostituito da «è»;

- al primo paragrafo, la congiunzione «e» è sostituita da «la denominazione può»;
- al primo paragrafo è inserito il testo «o *extra vieux* (stravecchio)» dopo «*très vieux*»;
- al primo paragrafo il testo «rispettivamente almeno 5 o 10 anni» è sostituito da «cfr. capitolo I, sezione IX, punto 3»;
- al primo paragrafo, è soppressa la frase «È consumato principalmente come aperitivo.»;
- al secondo paragrafo, è inserita la frase: «Il “Pineau des Charentes” viene consumato principalmente come aperitivo.»;
- al terzo paragrafo, è inserito l'aggettivo «leggero» dopo l'aggettivo «dorato»;

il testo del quarto paragrafo è sostituito dal testo seguente:

«Il “Pineau des Charentes” rosso, dal colore sostenuto, sviluppa spesso aromi intensi di frutti rossi e frutti neri appena raccolti, accompagnati da note di spezie dolci.

Il “Pineau des Charentes” rosé ha, invece, un colore chiaro e sviluppa spesso aromi di bacche rosse e frutti di bosco.»;

- al quinto paragrafo, è inserito il testo «e frutta a guscio secca (noci, mandorle tostate)» dopo «frutta secca»;
- al quinto paragrafo, il testo «dei Cognac invecchiati» è sostituito da «delle acqueviti invecchiate con denominazione di origine controllata “Cognac”.»;

il testo del sesto paragrafo è sostituito dal testo seguente:

«Il “Pineau des Charentes” rosso e rosé che beneficiano delle indicazioni “vieux” o “très vieux” presentano un colore tegola. Molto eleganti, sviluppano spesso note di cioccolato o frutta all'acquavite che evolvono anche verso aromi ossidativi caratteristici delle acqueviti invecchiate della denominazione di origine controllata “Cognac”.»

Tali modifiche hanno natura redazionale.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

8. Misure transitorie

Descrizione e motivi

La misura riguardante la soglia di viti mancanti è soppressa in quanto superata.

È aggiunto un punto:

«2) Affinamento

I vini liquorosi affinati per almeno 5 anni in contenitori in legno avranno diritto a riportare l'indicazione ‘vieux’ fino al 1° ottobre 2023. I vini liquorosi affinati per almeno 10 anni in contenitori in legno avranno diritto a riportare l'indicazione “très vieux” o “extra vieux” fino al 1° ottobre 2023.»

Tale modifica costituisce una misura transitoria che accompagna la modifica dell'invecchiamento per le indicazioni «vieux» e «très vieux».

Questa modifica non pregiudica il documento unico.

Norme sulla presentazione

Alla sezione XII, punto 9, sono inseriti i seguenti paragrafi:

«Un'indicazione dell'età è consentita per i “Pineau des Charentes” il cui invecchiamento in legno è durato 3 anni completi. L'età indicata non può superare la durata dell'invecchiamento in legno del prodotto in questione. Nel caso di un assemblaggio, la durata da considerare è quella del lotto che presenta la durata più breve di invecchiamento in legno.

A partire dal 1° aprile 2020 si applicano disposizioni relative alla menzione di un'indicazione dell'età.»

Questa modifica consente di indicare l'età dei Pineau Charentes soltanto a partire da un determinato invecchiamento così da informare il consumatore in maniera più esaustiva.

Questa modifica non pregiudica il documento unico.

9. Assegnazione delle parcelle

Descrizione e motivi

Al capitolo II, sezione I, del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Pineau des Charentes»:

— il testo della sezione I è sostituito dal testo seguente:

«I. Obblighi di dichiarazione

1) Dichiarazione di assegnazione del bacino

La dichiarazione di assegnazione del bacino va depositata prima del 1° luglio di ogni anno, per la vendemmia dell'anno successivo, presso la federazione interprofessionale del bacino Charentes-Cognac, la quale trasmette le informazioni concernenti lo stesso all'ente di difesa e gestione e all'organismo di controllo.

Tale dichiarazione indica la superficie massima che sarà oggetto di vendemmia per la produzione di mosto.

2) Dichiarazione di assegnazione delle parcelle

A decorrere dalla vendemmia del 2019, i vini liquorosi sono ottenuti da mosti provenienti dalle parcelle identificate e soggetti a una dichiarazione di assegnazione delle parcelle.

Tale dichiarazione di assegnazione delle parcelle va presentata entro e non oltre il 10 dicembre di ogni anno, per la vendemmia dell'anno successivo, presso l'ente di difesa e gestione.

Per ciascuna parcella, tale dichiarazione specifica:

il riferimento catastale: il comune, la sezione, il numero;

il vitigno;

la superficie di impianto oggetto di produzione;

il nome del produttore.

3) Dichiarazione di elaborazione

In seguito all'ultima mutizzazione viene redatta una dichiarazione di elaborazione che riepiloga:

le quantità totali di mosti utilizzate;

le quantità totali di acquaviti di Cognac utilizzate;

le quantità totali di vini liquorosi elaborati per singolo colore;

i riferimenti alle parcelle e alle superfici nelle quali sono state raccolte le uve destinate alla produzione di mosti.

Tale dichiarazione viene preparata in maniera coerente con il registro di elaborazione.

Tale dichiarazione viene inviata ai servizi locali della direzione generale delle dogane e delle imposte indirette (DGDDI, *direction générale des Douanes et Droits indirects*) prima del 10 dicembre dell'anno della vendemmia.

Una copia di tale dichiarazione va inviata all'ente di difesa e gestione e ai servizi dell'INAO.

4) Dichiarazione di rivendicazione

Al fine di rivendicare la denominazione di origine controllata "Pineau des Charentes" per i propri vini liquorosi, eventualmente integrata dalle indicazioni "vieux", "très vieux", (o la sua equivalente "extra vieux"), il singolo operatore invia all'ente di difesa e gestione una dichiarazione di rivendicazione almeno 30 giorni prima dell'immissione in circolazione e/o della commercializzazione del lotto.

Tale dichiarazione specifica in particolare:

il nome o la ragione sociale dell'operatore;

l'indirizzo dell'operatore;

il volume rivendicato, suddiviso per i singoli colori, eventualmente integrato da una delle indicazioni di cui sopra;

le modalità di immagazzinamento: luogo, tipo di contenitore, identificazione in cantina (numero, capacità).

5) Dichiarazione di declassamento

Qualsiasi operatore che effettui un declassamento di lotti che beneficiano della denominazione di origine controllata "Pineau des Charentes", nel rispetto del regolamento (UE) n. 1308/2013, dovrà presentare una dichiarazione corrispondente presso l'ente di difesa e gestione entro il giorno 10 del mese successivo al declassamento.»

Questa modifica corrisponde a una nuova procedura per la dichiarazione di assegnazione

Questa modifica non incide sul documento unico.

10. **Punti principali da verificare***Descrizione e motivi*

Il capitolo III del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Pineau des Charentes» è modificato come segue:

alla sezione I, al punto 1,

— alla lettera D, è soppresso il testo «e l'apposizione della capsula di garanzia o del contrassegno di garanzia.»;

alla sezione II, al punto 2,

— il numero «45011» è sostituito da «NF EN ISO/IEC 17065».

Questa modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Pineau des Charentes

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

3. Vino liquoroso

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

I vini interessati sono vini liquorosi bianchi, rossi e rosé elaborati mediante mutizzazione delle uve con acquavite avente denominazione di origine «Cognac» «rassise» (acquavite derivante da un ciclo di distillazione precedente) prodotta dalla medesima azienda agricola. È possibile aggiungere le denominazioni «vieux» (invecchiato) o «très vieux» (stravecchio), a seconda della durata di invecchiamento in legno di rovere (rispettivamente pari ad almeno 7 o 12 anni). Viene consumato principalmente come aperitivo.

Al palato, il «Pineau des Charentes» esprime la freschezza e la rotondità dei mosti di uve fresche. Il «Cognac» che contribuisce al corpo e all'equilibrio generale del prodotto si fonde, grazie al prolungato affinamento in legno.

Il «Pineau des Charentes» bianco presenta un colore che va dal giallo paglierino al dorato e sviluppa spesso aromi intensi, fruttati (frutta fresca o candita) e floreali (fiori bianchi), e note di miele.

Il «Pineau des Charentes» rosso o rosé presenta un colore che va dal rosa pallido al rosso intenso. Il «Pineau des Charentes» rosso sviluppa spesso aromi intensi di frutti neri appena raccolti, accompagnati da note di spezie dolci. Il «Pineau des Charentes» rosé, invece, sviluppa spesso aromi di frutti di bosco o persino di frutta a nocciolo se l'affinamento ha una maggiore durata.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	22
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	16
Acidità totale minima	

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	75

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica colturale

All'impianto le vigne presentano una densità minima di 2 200 viti per ettaro, con una spaziatura tra i filari pari al massimo a 3 metri.

Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche, con un massimo di 50 000 gemme franche per ettaro:

- la potatura Guyot singolo o doppio, con il ceppo che sostiene uno o due capi a frutto e uno o due speroni;
- la potatura a cordone con speroni con al massimo tre gemme franche.

È vietata l'irrigazione.

b. Rese massime

Vino liquoroso

45 ettolitri per ettaro

Mosto

85 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la produzione di mosto, l'elaborazione, l'affinamento e il condizionamento dei vini liquorosi hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni:

dipartimento della Charente-Maritime:

arrondissement di Rochefort: tutti i comuni;

arrondissement di Saintes: tutti i comuni;

arrondissement di Saint-Jean-d'Angély: tutti i comuni;

arrondissement di Jonzac: tutti i comuni;

arrondissement di La Rochelle:

— distretto di Ars-en-Ré: tutti i comuni;

— distretto di Aytré: i comuni di Angoulins e di Aytré;

— distretto di La Jarrie: tutti i comuni;

— distretti di La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: il comune di La Rochelle;

— distretto di La Rochelle 5: i comuni di Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre;

— distretto di La Rochelle 8: i comuni di Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle;

— distretto di La Rochelle 9: i comuni di L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle;

— distretto di Saint-Martin-de-Ré: tutti i comuni;

— distretto di Courçon: i comuni di Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alleré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis;

— distretto di Marans: i comuni di Longèves, Saint-Ouen, Villedoux;

dipartimento di Charente:

arrondissement di Cognac: tutti i comuni;

arrondissement di Angoulême:

— distretto di Angoulême Est: tutti i comuni;

— distretto di Angoulême Nord: tutti i comuni;

— distretto di Angoulême Ovest: tutti i comuni;

— distretto di Blanzac: tutti i comuni;

— distretto di Hiersac: tutti i comuni;

— distretto di Saint-Amant-de-Boixe: tutti i comuni;

— distretto di Villebois-la-Valette: tutti i comuni;

— distretto di La Rochefoucauld: i comuni di Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant;

— distretto di Montbron: i comuni di Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac;

arrondissement di Confolens:

— distretto di Aigre: tutti i comuni;

— distretto di Ruffec: i comuni di Villegats e di Verteuil-sur-Charente;

— distretto di Mansle: i comuni di 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, Villognon;

— distretto di Villefagnan: i comuni di Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan;

dipartimento della Dordogne:

arrondissement di Périgueux:

— distretto di Saint-Aulaye: i comuni di Chenaud, Parcou, Puy-mangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye;

dipartimento di Deux-Sèvres:

arrondissement di Niort:

— distretto di Mauzé sur le Mignon: i comuni di Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau;

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

— distretto di Brioux-sur-Boutonne: il comune di Le Vert.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Cot N — Malbec N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

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

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica, identica a quella della denominazione di origine controllata «Cognac», corrisponde all'estremità settentrionale del bacino aquitano. Più precisamente, è delimitata a ovest dall'Oceano Atlantico, a sud dai dintorni dell'estuario della Gironda, a nord dalle isole di Ré e d'Oléron e, ad est, verso Angoulême, dai primi contrafforti del Massiccio centrale. Si estende su quattro dipartimenti.

La zona geografica è costituita da grandi insiemi sedimentari, principalmente risalenti all'era giurassica (banchi calcarei derivanti da una sedimentazione marina), a nord da una linea Rochefort-Cognac e, a sud, da terreni cretacei (alterazione dei terreni calcarei giurassici che formano argille di decalcificazione e depositi di argille, sabbie e gessi).

Il clima è di tipo oceanico temperato. La temperatura media annuale è di circa 13 °C e il numero di ore di sole, circa 2 100 l'anno, è importante. Si tratta di un clima omogeneo rispetto alla zona geografica, ad eccezione tuttavia delle regioni costiere, più soleggiate e soggette a una minore escursione termica.

L'inverno è mite e umido con un numero limitato di giorni di gelo. Il rischio di gelate primaverili è raro ma può persistere fino alla fine del mese di maggio. L'estate è calda, ma senza eccessi, sebbene possa essere accompagnata da un periodo di siccità.

La pluviometria media annua, che oscilla tra 800 mm e 1 000 mm, è ripartita su 130-150 giorni nel corso dell'anno.

I terreni che si riscontrano più frequentemente hanno natura calcarea argillosa su terreni calcarei, sebbene sia possibile osservare un'ampia varietà di terreni nel contesto di tale famiglia. I terreni che si riscontrano nelle zone costiere, e più in particolare sulle isole di Ré e d'Oléron, presentano una struttura a tendenza sabbiosa. I terreni nelle zone inondabili non possono beneficiare della denominazione di origine controllata.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione di vigne nella regione risale all'epoca romana. Inizialmente impiantato a Saintonge fin dal III secolo, le vigne si è estendendo successivamente verso sud e verso l'interno, nell'Aunis e nell'Augoumois (XIII secolo).

Secondo la leggenda sull'origine del «Pineau des Charentes», nel 1589, quando Enrico IV salì al potere, un viticoltore maldestro versò del mosto d'uva fresca in una botte che conteneva già dell'acquavite di «Cognac». Furioso per la sua goffaggine, rimise il suo fusto nell'angolo più buio della sua cantina. Qualche anno dopo, volendo riutilizzare il contenitore che aveva precedentemente escluso, scoprì un liquido limpido, dorato, fruttato e inebriante, veramente originale.

Questi vini liquorosi devono quindi la loro esistenza a quella dell'acquavite di «Cognac», con la quale condividono la loro storia.

Questi vini liquorosi sono rimasti a lungo un prodotto di autoconsumo. Tale tradizione costituisce le fondamenta dell'identità di questi vini dato che, ancora oggi, tutte le uve coinvolte nella produzione di «Pineau des Charentes» (tanto quelle per la produzione dei mosti quanto quelle per la produzione di acquavite di «Cognac») devono provenire dalla medesima e unica azienda agricola.

Nel corso del tempo, i viticoltori hanno gradualmente sviluppato le loro pratiche, perfezionando un know-how originale che include: l'elaborazione dell'acquavite di «Cognac»; la selezione delle uve più mature; la mutizzazione che consente di ottenere un prodotto stabile ed equilibrato sul piano organolettico; nonché l'arte dell'assemblaggio tra lotti e annate di «Pineau des Charentes» complementari.

Negli anni '20 la filiera si è organizzata creando il «*Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes*» (sindacato dei produttori di Pineau des Charentes), diventato nel 1943 il «*Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes*» (sindacato dei produttori, della promozione e della propaganda del Pineau des Charentes).

Il 5 luglio 1935 fu promulgata una legge destinata a rendere applicabile l'articolo 12 della legge del 6 maggio 1919 sulla protezione delle denominazioni di origine ai vini liquorosi che possono beneficiare del nome «Pineau des Charentes».

La denominazione di origine controllata «Pineau des Charentes» è stata riconosciuta con decreto del 12 ottobre 1945. Il «Pineau des Charentes» è stato quindi tra i primissimi vini liquorosi a beneficiare di tale riconoscimento in Francia.

La produzione di «Pineau des Charentes» richiede, in media, l'utilizzo dell'equivalente di due parcelle per la produzione di acquavite di «Cognac» e di una parcella per la produzione di mosto d'uva. Di conseguenza, conformemente al know-how risultante dalle pratiche storiche, ciascun produttore seleziona nel contesto della propria azienda agricola le parcelle più adatte alla produzione dei mosti, più ricche di zucchero, e riserva il resto delle sue parcelle alla produzione di vini acidi, a basso tenore alcolico, favorevoli alla produzione di acquavite di «Cognac».

Traducendo gli usi e il know-how concernenti la produzione di acquavite di «Cognac», il controllo dell'affinamento in legno consente al «Pineau des Charentes» di migliorarsi e di acquisire le sue caratteristiche aromatiche e gustative.

La limitazione del confezionamento nella zona geografica deriva dagli usi della produzione e del consumo familiare del «Pineau des Charentes» e mira a preservare le caratteristiche e la specificità del prodotto elaborato secondo un metodo particolare con un lungo affinamento, consentendo nel contempo lo svolgimento di operazioni di controllo del prodotto più efficaci.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Confezionamento

Quadro normativo:

legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

i vini liquorosi bianchi sono soggetti a un affinamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 12 in contenitori in legno di rovere. I vini liquorosi rosé e rossi sono soggetti a un affinamento minimo rispettivamente di 18 mesi e 12 mesi, di cui rispettivamente almeno 6 e 8 in contenitori in legno di quercia.

I vini che beneficiano dell'indicazione «vieux» sono soggetti a un affinamento di almeno 7 anni in contenitori in legno di quercia, mentre i vini che beneficiano dell'indicazione «très vieux» (o della sua equivalente «extra vieux») sono soggetti a un affinamento di almeno 12 anni in contenitori in legno di rovere.

L'obbligo di confezionamento nella zona geografica deriva dagli usi in termini di produzione e consumo iniziale a livello familiare e mira a preservare le caratteristiche e la specificità del «Pineau des Charentes».

L'elaborazione questo prodotto richiede in effetti un know-how, da un lato, per gli assemblaggi e, dall'altro, per l'affinamento in legno in un ambiente ossidativo. Di conseguenza è opportuno evitare qualsiasi trasporto del prodotto e limitarne qualsiasi manipolazione al termine dell'affinamento in maniera da non compromettere le qualità ottenute in seguito a un metodo di produzione tecnicamente controllato. Inoltre, la limitazione che impone il confezionamento all'interno della zona geografica, consente una migliore tracciabilità e facilita le operazioni di controllo del prodotto.

I vini sono commercializzati al consumatore in una bottiglia di vetro, dotata di una capsula di garanzia o di un contrassegno di garanzia.

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

- l'indicazione di un'annata è autorizzata per il vino liquoroso proveniente al 100 % dalla medesima annata di produzione di «Pineau des Charentes»;
- il nome della denominazione può essere integrato dalle indicazioni «vieux» e «très vieux» (o della sua forma equivalente «extra vieux») per i vini liquorosi che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per tali indicazioni nel presente disciplinare di produzione;
- un'indicazione dell'età è consentita per i «Pineau des Charentes» il cui invecchiamento in legno è durato 3 anni completi. L'età indicata non può superare la durata dell'invecchiamento in legno del prodotto in questione. Nel caso di un assemblaggio, la durata da considerare è quella del lotto che presenta la durata più breve di invecchiamento in legno.

Link al disciplinare del prodotto

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