

**Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão**

(2019/C 248/08)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão <sup>(1)</sup>.

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Pineau des Charentes»

Número de referência: PDO-FR-A0489-AM01

Data da comunicação: 10.5.2019

**DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA**

**1. Referência adicional**

*Descrição e motivos*

No capítulo I, secção II, o parágrafo «que, em virtude da sua idade e condições particulares de envelhecimento, estipuladas no presente caderno de especificações, apresentem um perfil aromático de tipo “oxidativo” intenso, complexo e característico dos velhos conhaques» passa a ter a seguinte redação: «conforme as condições de produção estabelecidas no presente caderno de especificações». O texto é simplificado.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

**2. Tipos de produtos**

*Descrição e motivos*

No capítulo I, secção III, o parágrafo «para os vinhos licorosos brancos e os vinhos licorosos tintos ou rosados» passa a ter a seguinte redação: «para os vinhos licorosos brancos, rosados e tintos». A formulação anterior dava a entender que existiam apenas duas categorias, quando na verdade cada cor corresponde a uma categoria de produto.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

**3. Identificação das parcelas**

*Descrição e motivos*

No capítulo I, secção IV:

- No ponto 2, alínea b), o trecho «no Instituto Nacional de Origem e da Qualidade (doravante designado “INAO”) antes de 1 de julho do ano anterior ao da primeira declaração de colheita» passa a ter a seguinte redação: «o mais tardar até 10 de dezembro do ano anterior ao da primeira declaração de colheita, no organismo de defesa e de gestão (ODG), para transmissão aos serviços do Instituto Nacional de Origem e da Qualidade (doravante designado “INAO”)».
- No ponto 2, alínea b), suprimem-se os seguintes parágrafos: «As parcelas não declaradas para a produção de vinhos da denominação de origem controlada “Pineau des Charentes” durante cinco anos consecutivos são retiradas da lista das parcelas identificadas pelo comité nacional competente do INAO.

O comité nacional competente do INAO comunicará aos interessados a decisão fundamentada de retirar ou recusar as parcelas identificadas. Os interessados poderão recorrer desta decisão no prazo de um mês a contar da data de receção da notificação junto dos serviços do INAO.

O recurso será examinado pelo comité nacional competente do INAO, após parecer da comissão de peritos».

A disposição deixou de corresponder à identificação parcelar definida como instrumento de delimitação geográfica, pelo que se introduz uma retificação. O regime de retirada das parcelas não declaradas ao fim de 5 anos é redefinido em termos da afetação de parcelas a gerir pelo ODG.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

<sup>(1)</sup> JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Variedade de videiras

##### Descrição e motivos

No capítulo I, secção V:

- A seguir a «meslier Saint-François B» acrescenta-se «ou gros meslier B».
- A seguir a «sémillon B» acrescenta-se «trousseau gris G (ou chauché gris G)».
- Acrescenta-se a frase: «A casta trousseau gris G (ou chauché gris G) não pode representar mais de 10 % das videiras afetas à produção do Pineau des Charentes».
- A conjunção «ou» entre «rosados» e «tintos» é substituída por «e»;
- Acrescenta-se «cot N (ou» antes de malbec N.

Incluem-se assim os sinónimos das castas *meslier de Saint François B* e *malbec B*.

Introduz-se também a possibilidade de plantar a casta *trousseau gris G* (ou *chauché gris G*), casta antiga outrora cultivada na vinha. O cultivo é circunscrito a 10 % para restringir o risco de alteração da tipicidade.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

#### 5. Rendimento

##### Descrição e motivos

- Na secção VIII, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1 — O rendimento referido no artigo D. 645-7 do Código Rural e da Pesca Marítima é fixado em 68 hectolitros de mosto por hectare.»

- Na secção VIII, o ponto 2 passa a ter a seguinte redação:

«2 — Rendimento máximo

Em conformidade com o artigo D. 645-7 do Código Rural e da Pesca Marítima, o rendimento máximo do vinho licoroso é fixado em 45 hectolitros por hectare e o rendimento máximo do mosto em 85 hectolitros por hectare.»

- Na secção VIII, insere-se o ponto 3 com as disposições seguintes:

«3 — Primeira produção de vinhas jovens

Só podem beneficiar da denominação de origem controlada “Pineau des Charentes” os vinhos licorosos à base de mostos provenientes de:

- parcelas de vinhas jovens a partir do segundo ano seguinte ao ano da plantação realizada antes de 31 de julho;
- parcelas de videiras enxertadas ou sobre-enxertadas, a partir do primeiro ano seguinte ao da enxertia ou sobre-enxertia realizadas antes de 31 de julho e desde que as parcelas comportem apenas as castas autorizadas para a denominação».

Estas alterações correspondem a um acréscimo de rendimento (em volume de mostos) de 68 hectolitros por hectare. O rendimento máximo do vinho licoroso aumentou de 42 para 45 hectolitros por hectare. A definição de um rendimento máximo para o conhaque (16 hl AP/ha) implicou o aumento do rendimento máximo do Pineau de Charentes.

O parágrafo «parcelas de vinhas jovens a partir do primeiro ano seguinte ao ano da enxertia realizada antes de 31 de julho;» é suprimido e integrado no parágrafo seguinte.

O ponto 5 do documento único é alterado em conformidade.

## 6. **Elaboração**

### *Descrição e motivos*

No capítulo I, secção IX:

— No ponto 2, alínea a), suprime-se a frase «à data do amuo» por ser redundante.

No ponto 3:

— acrescenta-se a alínea b) «Os vinhos licorosos rosados estagiam durante, pelo menos, 8 meses, 6 dos quais em barricas de carvalho.» Distinguem-se deste modo os Pineau des Charentes rosados e tintos, que obedecem a regras de elaboração diferentes.

A numeração foi, assim, alterada. As alíneas b), c), d) e e) passam, respetivamente, a c), d), e) e f).

— na alínea e), o número «5» é substituído por «7». Aumenta-se o número de anos de envelhecimento da menção «vieux» (velho) para obter um produto de maior qualidade.

— na alínea f), o número «10» é substituído por «12». Aumenta-se o número de anos de envelhecimento da menção «très vieux» (muito velho) para obter um produto de maior qualidade.

No ponto 5:

— na alínea a), suprime-se «e rosado».

— na alínea a), insere-se a seguinte linha:

Vinhos licorosos rosados Após o estágio, a partir de 1 de junho do ano seguinte ao da vindima.

— na alínea a), o número «5» é substituído por «7».

— na alínea a), o número «10» é substituído por «12».

— na alínea b), a frase «1 de outubro do ano seguinte à sua produção» é substituída por:

«até:

Vinhos licorosos rosados, 1 de junho do ano seguinte ao da sua produção.

Vinhos licorosos tintos, 1 de junho do ano seguinte ao da sua produção.

Vinhos licorosos brancos, 1 de junho do ano seguinte ao da sua produção.»

— na alínea c), suprimem-se os termos «cápsula de garantia» e «aposto em, pelo menos, dois exemplares».

— na alínea c), insere-se o seguinte parágrafo:

«Nos recipientes de 0,50 litros ou mais, o selo deve ser aposto em pelo menos dois exemplares e cada um deles deve ter um diâmetro mínimo de 20 mm. Nos recipientes de menos de 0,50 litros, o selo deve ser aposto de forma visível e legível em pelo menos um exemplar.»

Estas alterações correspondem à distinção entre vinhos licorosos tintos e rosados, à alteração dos requisitos de envelhecimento para as menções «vieux» e «très vieux» e à substituição da cápsula por um selo de garantia.

O documento único é alterado em conformidade.

## 7. **Relação com a área geográfica**

### *Descrição e motivos*

Na secção X:

— No ponto 2:

— no primeiro parágrafo, substitui-se «pode ser» por «é».

- no primeiro parágrafo, substitui-se «e» por «a denominação pode».
- no primeiro parágrafo, insere-se «ou “extra vieux”» a seguir a «très vieux».
- no primeiro parágrafo, substitui-se «pelo menos, 5 ou 10 anos, respetivamente» por «ver capítulo I, secção IX, ponto 3».
- no primeiro parágrafo, suprime-se a frase «É sobretudo consumido como aperitivo».
- no segundo parágrafo, insere-se a seguinte frase: «O “Pineau des Charentes” é sobretudo consumido como aperitivo.»
- no terceiro parágrafo, insere-se o termo «leve» a seguir a «dourado».

o quarto parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«O “Pineau des Charentes” tinto, de cor pronunciada, desenvolve frequentemente aromas intensos de frutos vermelhos e negros acabados de colher e notas de especiarias doces.

O “Pineau des Charentes” rosado, de cor clara, desenvolve, por sua vez, aromas de bagas vermelhas e frutos silvestres.»

- no quinto parágrafo, insere-se «frutos secos (nozes e amêndoas torradas)» a seguir a «frutos secos».
- no quinto parágrafo, substitui-se «conhaques velhos» por «aguardentes velhas com denominação de origem controlada “Cognac”».

o sexto parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Os “Pineau des Charentes” tintos e rosados que beneficiam das menções «vieux» ou “très vieux” têm cor de tijolo. São vinhos muito elegantes. Desenvolvem notas de chocolate ou de fruta conservada em aguardente e evoluem para aromas oxidativos, típicos das aguardentes velhas da denominação de origem controlada “Cognac”».

Estas emendas são alterações textuais.

O documento único é alterado em conformidade.

## 8. Medida transitória

### *Descrição e motivos*

Suprime-se, por ser obsoleta, a medida relativa à percentagem máxima admitida como perda.

Acrescenta-se o seguinte:

#### «2 — Estágio

Os vinhos licorosos que estagiaram pelo menos 5 anos em madeira podem beneficiar da menção “vieux” até 1 de outubro de 2023. Os vinhos licorosos que estagiaram pelo menos 10 anos em madeira podem beneficiar da menção “très vieux”, ou “extra vieux” até 1 de outubro de 2023.»

Esta alteração é uma medida transitória relativa à retificação dos requisitos de envelhecimento para as menções «vieux» e «très vieux».

Esta alteração não se aplica ao documento único.

### *Regras de apresentação*

Na secção XII, ponto 9, são inseridos os seguintes parágrafos:

«Pode indicar-se a idade dos Pineau des Charentes que estagiaram durante 3 anos em madeira. A idade indicada não pode exceder a duração do estágio do produto em madeira. Para os vinhos de lote, a duração indicada é a do lote com o período de estágio mais curto em madeira.

As disposições relativas à indicação da idade são aplicáveis a partir de 1 de abril de 2020.»

De acordo com esta alteração, a idade dos Pineau des Charentes só pode ser indicada quando o vinho tiver estagiado durante um período de tempo determinado. Pretende-se com isto informar melhor o consumidor.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

## 9. Afetação de parcelas

### *Descrição e motivos*

No capítulo II, secção I, do caderno de especificações da denominação de origem controlada «Pineau des Charentes»:

— A secção I passa a ter a seguinte redação:

«I. — Obrigações declarativas

1 — Declaração de superfície afeta

A declaração de superfície afeta deve ser apresentada anualmente, até 1 de julho, para a colheita do ano seguinte, na Fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, que transmitirá ao organismo de defesa e de gestão e ao organismo de controlo os dados necessários.

Esta declaração indica a superfície máxima a vindimar para a produção de mosto.

2 — Declaração da afetação de parcelas

A partir da vindima de 2019, os vinhos licorosos deverão proceder de mostos provenientes de parcelas identificadas e sujeitas a declaração de afetação de parcelas.

A declaração de afetação de parcelas deve ser entregue, o mais tardar, até 10 de dezembro de cada ano, para a vindima do ano seguinte, no organismo de defesa e de gestão.

Esta declaração deve indicar, relativamente a cada parcela:

referência cadastral: município, secção, número;

casta;

área de produção cultivada;

nome da exploração;

3 — Declaração de produção

Depois do último amuo, é apresentada uma declaração de produção com os dados seguintes:

as quantidades totais de mostos utilizados;

as quantidades totais de aguardente de conhaque utilizadas;

as quantidades totais de vinhos licorosos produzidos por cor;

as referências às parcelas e às superfícies em que as uvas destinadas à produção de mostos foram colhidas.

Esta declaração deve ser estabelecida em conformidade com o registo de produção.

A declaração é enviada até ao dia 10 de dezembro do ano da colheita aos serviços locais da DGDDI.

É enviada cópia desta declaração ao organismo responsável pela defesa e gestão e aos serviços do INAO.

4 — Declaração de reivindicação

Para que os vinhos licorosos possam beneficiar da denominação de origem controlada “Pineau des Charentes” e, eventualmente, das menções “vieux” e “très vieux”, (ou do seu equivalente “extra vieux”) o produtor deve apresentar uma declaração de reivindicação junto do organismo de defesa e gestão, pelo menos 30 dias antes da entrada em circulação e/ou comercialização do lote.

A declaração deve especificar, em particular:

o nome do produtor;

o endereço do produtor;

a quantidade reivindicada, por cor, eventualmente complementada por uma das menções acima referidas;

as condições de armazenamento: o local, o tipo de recipiente e a identificação da adega (número, capacidade).

## 5 — Declaração de desclassificação

O produtor que desclassificar lotes que beneficiam da denominação de origem controlada “Pineau des Charentes”, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1308/2013, deve declará-lo junto do órgão de defesa e gestão, o mais tardar até ao 10.º dia do mês seguinte à desclassificação.»

Esta alteração corresponde a um novo procedimento de declaração da afetação.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

10. **Pontos fundamentais a verificar***Descrição e motivos*

O capítulo III do caderno de especificações da denominação de origem controlada «Pineau des Charentes» é alterado da seguinte forma:

Na secção I, ponto 1:

— na alínea D, suprime-se a frase «e a aposição da cápsula ou selo de garantia».

Na secção II, ponto 2:

— o número «45011» é substituído por «NF EN ISO/CEI 17065».

Esta alteração não se aplica ao documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

«Pineau des Charentes»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

3. Vinho licoroso

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

São vinhos licorosos brancos, tintos e rosados feitos por aguardentação, isto é, pela adição de aguardente da denominação de origem «Cognac», envelhecida em madeira (de um ciclo de destilação precedente) proveniente da mesma exploração. Podem beneficiar das menções «vieux» (velho) ou «très vieux» (muito velho), em função do período de estágio em barrica de carvalho (um mínimo de 7 ou 12 anos, respetivamente). São sobretudo consumidos como aperitivo.

Na boca, o «Pineau des Charentes» exprime a frescura e ausência de arestas do mosto de uvas frescas. O «Cognac» que contribui para o corpo e equilíbrio do produto é muito suave graças ao estágio prolongado em madeira.

O «Pineau des Charentes» branco é de cor amarela-palha a amarela-dourada e desenvolve com frequência aromas intensos, frutados (frutos frescos ou frutos cristalizados) e florais (flores brancas) e notas de mel.

A cor do «Pineau des Charentes» tinto e rosado varia entre o rosa pálido e o vermelho escuro. O «Pineau des Charentes» tinto desenvolve frequentemente aromas intensos de frutos negros acabados de colher e notas de especiarias doces. O «Pineau des Charentes» rosado, por sua vez, desenvolve com frequência aromas de frutos silvestres, e mesmo de fruta de caroço, quando o período de estágio é mais longo.

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	22
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	16
Acidez total mínima	

Características analíticas gerais	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo total em dióxido de enxofre (miligramas por litro)	75

## 5. Práticas vitivinícolas

### a. Práticas enológicas essenciais

#### Prática de cultivo

A densidade mínima de plantação das vinhas é de 2 200 pés por hectare e a distância entre linhas inferior ou igual a 3 metros.

As videiras são podadas com um máximo de 50 000 olhos francos por hectare, de acordo com as seguintes técnicas:

- poda Guyot simples ou dupla, com uma ou duas varas por pé e um ou dois talões;
- poda em cordão com talões de três olhos francos, no máximo.

A irrigação é proibida.

### b. Rendimentos máximos

#### Vinho licoroso

45 hectolitros por hectare

#### Mosto

85 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

A colheita das uvas, produção do mosto, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos licorosos efetuam-se no território dos seguintes municípios:

Departamento de Charente-Maritime:

Distrito de Rochefort: todos os municípios.

Distrito de Saintes: todos os municípios,

Distrito de Saint-Jean-d'Angély: todos os municípios,

Distrito de Jonzac: todos os municípios,

Distrito de La Rochelle:

- Cantão de Ars-en-Ré: todos os municípios.
- Cantão de Aytré: os municípios de Angoulins e de Aytré.
- Cantão de La Jarrie: todos os municípios.
- Cantões de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6 e 7: o município de La Rochelle.
- Cantão de La Rochelle 5: os municípios de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle e Saint-Xandre.
- Cantão de La Rochelle 8: os municípios de Dompierre-sur-Mer, Périgny e La Rochelle.
- Cantão de La Rochelle 9: os municípios de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer e La Rochelle.
- Cantão de Saint-Martin-de-Ré: todos os municípios.
- Cantão de Courçon: os municípios de Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuailhé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay e Saint-Sauveur-d'Aunis.

— Cantão de Marans: os municípios de Longèves, Saint-Ouen e Villedoux.

Departamento de Charente:

Distrito de Cognac: todos os municípios.

Distrito de Angoulême:

— Cantão de Angoulême leste: todos os municípios.

— Cantão de Angoulême norte: todos os municípios.

— Cantão de Angoulême oeste: todos os municípios.

— Cantão de Blanzac: todos os municípios.

— Cantão de Hiersac: todos os municípios.

— Cantão de Saint-Amant-de-Boixe: todos os municípios.

— Cantão de Villebois-la-Valette: todos os municípios.

— Cantão de La Rochefoucauld: os municípios de Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette e Saint-Projet-Saint-Constant.

— Cantão de Montbron: os municípios de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron e Souffrignac.

Distrito de Confolens:

— Cantão de Aigre: todos os municípios.

— Cantão de Ruffec: os municípios de Villegats e de Verteuil-sur-Charente.

— Cantão de Mansle: os municípios de 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 e Villognon.

— Cantão de Villefagnan: os municípios de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie e Villefagnan.

Departamento de Dordogne:

Distrito de Périgueux:

— Cantão de Saint-Aulaye: os municípios de Chenaud, Parcou, Puymanjou, La Roche-Chalais e Saint-Aulaye.

Departamento de Deux-Sèvres:

Distrito de Niort:

— Cantão de Mauzé sur le Mignon: os municípios de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard e Usseau.

— Cantão de Beauvoir-sur-Niort: os municípios de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles e Thorigny sur le Mignon.

— Cantão de Brioux-sur-Boutonne: o município de Le Vert.

## 7. Principais castas

*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. Descrição da(s) relação(ões)

A área geográfica, idêntica à da denominação de origem controlada «Cognac», corresponde à extremidade norte da bacia da Aquitânia. É delimitada, a oeste, pelo oceano Atlântico, estendendo-se dos limites do estuário do Gironda, a sul, às ilhas de Ré e Oléron, a norte, e a leste, na direção de Angoulême, pelos primeiros contrafortes do Maciço Central. Abrange quatro departamentos.

A área geográfica é constituída por grandes conjuntos sedimentares, datados sobretudo do Jurássico superior (bancos calcários de sedimentação marinha), a norte de uma linha Rochefort-Cognac, e do Cretáceo (alteração de calcários jurássicos que formam argilas de descalcificação e depósitos de argilas, areias e crés) a sul.

O clima é de tipo oceânico temperado. A temperatura média anual é de cerca de 13 °C. Trata-se de uma área muito ensolarada, com 2 100 horas de sol por ano. O clima é homogéneo, exceto nas regiões costeiras, que são mais soalheiras e têm menor amplitude térmica.

O inverno é ameno e húmido, com esporádicos dias de geadas. As geadas de primavera são raras, mas podem ocorrer até ao final de maio. O verão é quente, mas não excessivamente, embora se possam registar períodos de seca.

A precipitação média anual, de 800 mm a 1 000 mm, é distribuída por 130 a 150 dias por ano.

Os solos mais frequentes são de natureza argilo-calcária sobre calcário, embora esta categoria de solos seja muito variada. Os solos das zonas costeiras, em especial das ilhas de Ré e de Oléron, são tendencialmente arenosos. Os terrenos das zonas inundáveis não podem beneficiar da denominação de origem controlada.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A cultura da vinha na região remonta à época romana. A primeira vinha foi plantada em Saintonge, no século III, tendo-se propagado depois para sul e para o interior, em Aunis e no Augoumois (século XIII).

Reza a lenda que, em 1589, quando Henri IV subiu ao poder, um vinicultor desastrado deitou acidentalmente mosto de uvas frescas num barril de aguardente «Cognac». Furioso com a sua inépcia, arrumou o barril no canto mais escuro da adega. Alguns anos mais tarde, quis reutilizar o barril que tinha posto de lado e deparou com um líquido límpido, dourado, frutado, inebriante e absolutamente original.

Pode dizer-se, portanto, que os vinhos licorosos devem a sua existência à aguardente de «Cognac», com o qual partilham a sua história.

Durante muito tempo, os vinhos licorosos eram vinhos para consumo próprio. Esta tradição está na base da sua identidade, uma vez que, ainda hoje, as uvas utilizadas na produção de «Pineau des Charentes» (quer para o mosto quer para a aguardente) procedem da mesma exploração.

Ao longo do tempo, os viticultores foram desenvolvendo as suas práticas e adquirindo conhecimentos únicos que compreendem: a produção da aguardente «Cognac», a seleção das uvas mais maduras, o amuo, que permite obter um produto estável e equilibrado em termos organoléticos, e a arte da lotação, que consiste em combinar lotes e anos de colheita do «Pineau des Charentes».

Durante a década de 1920, o setor organiza-se e cria o «Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes», que se torna em 1943 no «Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes».

Em 5 de julho de 1935, promulgou-se uma lei destinada a aplicar o artigo 12.º da Lei de 6 de maio de 1919, relativa à proteção das denominações de origem, aos vinhos licorosos que beneficiavam da denominação «Pineau des Charentes».

A denominação de origem controlada «Pineau des Charentes» foi reconhecida por diploma de 12 de outubro de 1945. O «Pineau des Charentes» foi um dos primeiros vinhos licorosos a beneficiar deste reconhecimento em França.

A produção do «Pineau des Charentes» exige, em média, o equivalente a duas parcelas para a produção da aguardente «Cognac» e a uma parcela para a produção dos mostos de uvas. Assim, com base na tradição e nos conhecimentos adquiridos, cada produtor seleciona as parcelas da sua exploração que melhor se adequam à produção dos mostos mais ricos em açúcar, reservando o resto das parcelas à produção de vinhos ácidos, de baixo teor alcoólico, indicados para a produção da aguardente «Cognac».

Traduzindo os usos e saberes ligados à produção da aguardente «Cognac», o domínio da técnica de estágio em madeira permite ao «Pineau des Charentes» evoluir e adquirir as suas características aromáticas e gustativas.

A obrigação de acondicionamento na área geográfica decorre das práticas de produção e de consumo familiares do «Pineau des Charentes». Tem por objetivo preservar as características e a especificidade do produto elaborado segundo um método particular e sujeito a um longo envelhecimento e permite, ao mesmo tempo, um controlo mais eficaz.

#### 9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

*Acondicionamento*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos licorosos brancos estagiam durante, pelo menos, 18 meses, 12 dos quais em barricas de carvalho. Os vinhos licorosos rosados e tintos estagiam durante, pelo menos, 8 e 12 meses, respetivamente, 6 e 8 dos quais, no mínimo, em barricas de carvalho.

Os vinhos que beneficiam da menção «vieux» estagiam durante, pelo menos, 7 anos em barricas de carvalho e os vinhos que beneficiam da menção «très vieux» (ou do seu equivalente «extra vieux») pelo menos 12 anos.

A obrigação de acondicionamento na área geográfica decorre das práticas de produção e consumo familiar e visa preservar as características e a especificidade do «Pineau des Charentes».

A produção deste produto requer conhecimentos especializados quer para a lotação quer para o estágio em madeira em meio oxidativo. É assim necessário evitar o transporte do produto e limitar qualquer manipulação no final do período de estágio, para que não se comprometam as qualidades decorrentes de um método de produção tecnicamente controlada. Além disso, a obrigatoriedade de acondicionamento na área geográfica permite uma melhor rastreabilidade e facilita as operações de controlo do produto.

Os vinhos são colocados no mercado em garrafa de vidro, munida de cápsula ou de selo de garantia.

*Rotulagem*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

- Os vinhos licorosos 100 % provenientes do mesmo ano de produção do «Pineau des Charentes» podem ter indicação do ano de colheita.
- O nome da denominação pode ser completado pelas menções «vieux» e «très vieux» (ou pelo seu equivalente «extra vieux»), caso os vinhos licorosos satisfaçam as condições de produção previstas para essas menções no caderno de especificações.
- Pode indicar-se a idade dos Pineau des Charentes que estagiaram durante 3 anos em madeira. A idade indicada não pode exceder a duração do estágio do produto em madeira. Para os vinhos de lote, a duração indicada é a do lote com o período de estágio mais curto em madeira.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

[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)

---