

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2019/C 248/08)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"Pineau des Charentes"

Referensnummer: PDO-FR-A0489-AM01

Inlämningsdatum: 10 maj 2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Kompletterande upplysning

Beskrivning och motivering

I avsnitt II i första kapitlet ersätts stycket "som på grund av sin ålder och särskilda lagringsvillkor som anges i den här produktspecifikationen har en aromatisk 'oxidativ' profil som är intensiv och komplex och kännetecknande för gammal cognac" med stycket "som motsvarar de produktionsvillkor som fastställs för dessa begrepp i denna produktspecifikation". Det förenklar formuleringarna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. Typ av produkter

Beskrivning och motivering

I avsnitt III i första kapitlet ersätts frasen "med vita likörviner och likörviner som är rosé eller röda." med "med likörviner som antingen är vita, rosé eller röda." Den tidigare skrivningen innebar att det föreföll finnas endast två produktkategorier trots att varje färg är en egen produktkategori.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Identifiering av skiften

Beskrivning och motivering

Avsnitt IV i första kapitlet:

— I punkt 2 b ersätts orden "vid Institut national de l'origine et de la qualité (nedan kallat *Inao*) före den 1 juli det år som föregår året för den första skördedeklarationen." med "senast den 10 december det år som föregår året för den första skördedeklarationen, till organisationen för skydd och förvaltning (organisme de défense et de gestion, ODG), för överföring till Institut national de l'origine et de la qualité (nedan kallat *Inao*)."

— I 2 b stryks följande stycken: "Alla skiften vars druvmust inte krävs för produktion av den kontrollerade ursprungsbezeichnung 'Pineau des Charentes' under fem på varandra följande år från listan över skiften som identifierats av behörig nationell kommitté inom *Inao*."

Det motiverade beslutet att dra in eller avslå identifierade skiften, som fattats av behörig nationell kommitté inom *Inao*, anmäls till berörda parter som har en månad på sig från och med mottagande av meddelandet för att lämna eventuella synpunkter till *Inao*.

Dessa reklamationer blir föremål för en ny granskning av behörig nationell kommitté inom *Inao* efter att expertkommittén har yttrat sig."

Ändringen har gjorts eftersom bestämmelsen inte längre motsvarade identifieringen av skiften som fastställts som ett verktyg för geografisk begränsning. Villkoren för att dra in skiften efter fem år utan krav definieras på nytt i form av användning av skiften, vars förvaltning sköts av organisationen för skydd och förvaltning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Vinstockar**

Beskrivning och motivering

I avsnitt V i första kapitlet görs följande ändringar:

- Orden "eller gros meslier B" läggs till efter "meslier Saint-François B".
- Orden "trousseau gris G (eller chauché gris G)" läggs till efter "sémillon B".
- Meningen "Vinstocken trousseau gris G (eller chauché gris G) får inte utgöra mer än 10 % av vinstockarna avsedda för 'Pineau des Charentes'." läggs till.
- Ordet "eller" mellan rosé och rött ersätts med ordet "och".
- Orden "cot N (eller)" läggs till före malbec N.

Det motsvarar tillägget av synonymer för vinstockarna meslier de Saint François B och malbec B.

Möjligheten införs också att plantera vinstocken trousseau gris G (eller chauché gris G) som är en gammal vinstock som tidigare planterades i vinodlingen. Dessa begränsas dock till 10 % av vinstockarna för att minska risken för att de särskilda egenskaperna ändras.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. **Avkastning**

Beskrivning och motivering

- Punkt 1 i avsnitt VIII ersätts med följande bestämmelser:

"Den avkastning som avses i artikel D.645-7 i code rural et de la pêche maritime fastställs till 68 hektoliter druvmust per hektar."

- Punkt 2 i avsnitt VIII ersätts med följande bestämmelser:

"2. Gräns för skördeuttag

Genom tillämpning av artikel D.645-7 i code rural et de la pêche maritime fastställs gränsen för skördeuttag i likörvin till 45 hektoliter per hektar och gränsen för skördeuttag för druvmust till 85 hektoliter per hektar."

- I avsnitt VIII införs en punkt 3 med följande bestämmelser:

"3. Unga vinstockar som sätts i produktion

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Pineau des Charentes' får ges till likörviner vars druvmust härrör från:

- Skiften med unga vinstockar endast från och med det andra året efter det år då planteringen skett före den 31 juli.
- Skiften med vinstockar som varit föremål för ympning på plats eller dubbelympning tidigast det första året efter det år då ympningen eller dubbelympningen genomförts före den 31 juli, och så snart skiftena inte längre innehåller några vinstockar som får användas för ursprungsbeteckningen."

Dessa ändringar motsvarar tillägget av en avkastning i druvmust om 68 hektoliter per hektar. Gränsen för skördeuttag i likörvin höjs från 42 till 45 hektoliter per hektar. Eftersom en gräns för skördeuttag i Cognac (16 hl AP/ha) har fastställts blev det nödvändigt att höja gränsen för skördeuttag för "Pineau de Charentes".

Strykningen av stycket "skiften med unga vinstockar endast från och med det första året efter det år då ympningen skett på plats före den 31 juli." motsvarar införandet i följande stycke.

Det sammanfattande dokumentet ändras till följd av denna ändring under punkt 5.

6. Framställning

Beskrivning och motivering

Avsnitt IX första kapitlet:

— I punkt 2 a stryks frasen "när jäsningen avbryts" eftersom den är överflödig.

Punkt 3:

— Ett led b med "Likörviner av rosé ska lagras i minst åtta månader, varav minst sex månader på ekfat." läggs till. Det gör det möjligt att skilja mellan "Pineau des Charentes" rosé och rött som inte framställs enligt samma regler.

Det medför att numreringen ändras och b, c, d och e blir i stället c, d, e och f.

— I led e ersätts siffran 5 med 7. Det motsvarar ökningen av antalet lagringsår för beteckningen "gammal" för att få en mer kvalitativ produkt.

— I led f ersätts siffran 10 med 12. Det motsvarar ökningen av antalet lagringsår för beteckningen "mycket gammal" för att få en mer kvalitativ produkt.

Punkt 5:

— I led a stryks orden "och rosé".

— I led a läggs följande rad till:

"Likörviner som är rosé. Efter lagringsperioden, från och med den 1 juni året efter skörden."

— I led a ersätta siffran 5 med 7.

— I led a ersätts siffran 10 med 12.

— I led b ersätts orden "1 oktober året efter framställningsåret." med:

"och tidigast:

Likörviner som är rosé den 1 juni året efter framställningen.

Röda likörviner den 1 oktober året efter framställningen.

Vita likörviner den 1 april andra året efter framställningen."

— I led c stryks orden "en garantikapsyl" och "anbringas i minst två exemplar".

— I led c införs följande stycke:

"För behållare på 0,50 liter och mer anbringas märket i minst två exemplar och vardera ska ha en minimidiаметer på 20 mm. För behållare på minst 0,50 liter anbringas märket i minst ett exemplar som ska vara synligt och läsligt."

Dessa ändringar motsvarar åtskillnaden mellan likörviner som är rosé respektive röda, ändringen av lagringen för beteckningarna "gammal" respektive "mycket gammal" och ersättningen av garantikapsylen med ett garantimärke.

Det sammanfattande dokumentet ändras till följd av denna ändring.

7. Samband med det geografiska området

Beskrivning och motivering

Avsnitt X:

— Punkt 2

— I första stycket ersätts orden "kan vara" med "är".

- I första stycket ersätts ordet "och" med "beteckningen kan".
- I första stycket läggs orden "eller 'extra gammal'" till efter "mycket gammal".
- I första stycket ersätts orden "minst 5 respektive 10 år" med "se kapitel I avsnitt IX punkt 3".
- I första stycket stryks meningen "Den används huvudsakligen som aperitif."
- I andra stycket läggs meningen "'Pineau des Charentes' används huvudsakligen som aperitif." till.
- I tredje stycket läggs ordet "lätt" in efter ordet "gyllene".

Fjärde stycket ersätts med följande bestämmelser:

"Röd 'Pineau des Charentes' har intensiv färg och utvecklar ofta intensiva aromer av nyskördade röda och svarta bär tillsammans med noter av milda kryddor.

'Pineau des Charentes' som rosé har däremot en blek färg och utvecklar ofta aromer av röda bär och skogsbär."

- I femte stycket läggs orden "och torkade nötter (nötter, rostade mandlar)," till efter "torkad frukt".
- I femte stycket ersätts orden "gammal cognac" med "gammal sprit med den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Cognac'".

Sjätte stycket ersätts med följande bestämmelser:

"Röd och rosé 'Pineau des Charentes' med beteckningen 'gammal' eller 'mycket gammal' är tegelfärgad. De är mycket eleganta och utvecklar ofta noter av choklad eller frukt inlagd i sprit som också drar mot de oxidativa aromer som är kännetecknande för gammal sprit inom den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Cognac'."

Dessa ändringar är enbart redaktionella.

Det sammanfattande dokumentet ändras till följd av denna ändring.

8. Övergångsåtgärd

Beskrivning och motivering

Åtgärden för gränsen för svinn stryks eftersom den är föråldrad

Följande tillägg görs:

"2. Lagring

Likörviner som lagrats i minst fem år på träfat kan ha rätt till beteckningen 'gammal' fram till den 1 oktober 2023. Likörviner som lagrats i minst 10 år på träfat kan ha rätt till beteckningen 'mycket gammal' eller 'extra gammal' fram till den 1 oktober 2023."

Ändringen är en övergångsåtgärd för att passa ändringen av lagringen för beteckningarna "gammal" och "mycket gammal".

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Bestämmelser om presentation

I punkt 9 avsnitt XII läggs följande stycken till:

"Angivande av en uppgift om ålder är tillåten för 'Pineau des Charentes' vars lagringsperiod på fat är tre hela år. Den angivna åldern kan inte överstiga lagringstiden på fat för den aktuella produkten. Vid sammanslagningar gäller tidsperioden för det parti vars lagringstid på fat är kortast.

Bestämmelserna om angivande av en ålder ska tillämpas från och med den 1 april 2020."

Ändringen gör det möjligt att ange ålder för "Pineau des Charentes" först från och med en viss lagringstid för att ge konsumenterna mer fullständig information.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. Användning av skiften

Beskrivning och motivering

I kapitel II i produktspecifikationen för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Pineau des Charentes"

— ersätts avsnitt I med följande bestämmelser:

"I. Deklarationsskyldigheter

1. Deklaration om användning av produktionsområde.

Deklarationen om användning av produktionsområde lämnas in före den 1 juli varje år, för påföljande års skörd, till Fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, som vidarebefordrar informationen som gäller dem till organisationen för skydd och förvaltning och kontrollorganet.

I deklarationen anges maximal yta som kommer att skördas för framställning av druvmust.

2. Deklaration om användning av skiften

Från och med skörden 2019 framställs likörviner utifrån druvmust från identifierade skiften och som varit föremål för en deklaration om användning av skiften.

Deklarationen om användning av skiften lämnas in senast den 10 december varje år, för skörden för det påföljande året, till organisationen för skydd och förvaltning.

I deklarationen anges för varje skifte:

Fastighetsreferens: kommun, sektion, nummer

Druvsort

Planterad produktionsyta

Odlarens namn.

3. Deklaration om framställning

Efter att jäsningen avbrutits för sista gången upprättas en deklaration för framställning som sammanfattar:

Total mängd druvmust som använts

Total mängd Cognac som använts

Total mängd likörvin som framställts per färg

Hänvisningarna till skiften och de ytor på vilka druvor avsedda för produktion av druvmust har skördats.

Deklarationen upprättas i enlighet med registret över framställning.

Deklarationen sänds före den 10 december skördeåret till DGDDI:s lokala enheter.

Ett exemplar av deklarationen överlämnas till organisationen för skydd och förvaltning samt till Inao.

4. Deklaration om anspråk

För att för sina likörviner kunna göra anspråk på den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Pineau des Charentes', eventuellt kompletterad med beteckningen 'gammal', 'mycket gammal' (eller dess motsvarighet 'extra gammal') ska alla odlare lämna en deklaration om anspråk till organisationen för skydd och förvaltning minst 30 dagar innan partiet sprids och/eller marknadsförs.

I deklarationen anges bland annat:

Odlarens namn eller företagsnamn

Odlarens adress

Den volym som anspråket gäller, per färg, eventuellt kompletterad med en av ovannämnda beteckningar

Förutsättningar för lagring: Plats, typ av behållare, identifiering av lager (nummer, innehåll).

5. Deklaration om nedklassning

Alla odlare som genomför en nedklassning av partier som omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Pineau des Charentes' ska, för att följa förordning (EU) nr 1308/2013, deklarera detta till organisationen för skydd och förvaltning, senast den 10 i månaden efter nedklassningen."

Ändringen motsvarar ett nytt förfarande för deklarationen om användning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. Viktigaste punkter att kontrollera

Beskrivning och motivering

Kapitel III i produktspecifikationen för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Pineau des Charentes" ändras enligt följande:

Punkt 1 i avsnitt I

— I D utgår orden "och anbringandet av garantikapsylen eller garantimärket".

Punkt 2 i avsnitt II

— Siffran "45011" ersätts med "NF EN ISO/CEI 17065".

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Pineau des Charentes

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

3. Likörvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vinerna är likörviner som är vita, röda eller rosé och har framställts genom att jäsningen av druvor har avbrutits tillsammans med sprit med ursprungsbeteckningen äldre "Cognac" (sprit från en tidigare destillering) från samma gård. Den kan kompletteras med beteckningarna "gammal" eller "mycket gammal" beroende på hur länge den har lagrats på träfat (7 respektive 12 år minst). Den används huvudsakligen som aperitif.

"Pineau des Charentes" har smak och rundhet från druvmust av färska druvor. Den "Cognac" som bidrar till fylligheten och den generella balansen i produkten är nedtonad tack vare den långa lagringstiden på fat.

Vit "Pineau des Charentes" har en färg som går från halmgul till gyllene och utvecklar ofta intensiva fruktaromer (färsk eller kanderad frukt) och blommiga aromer (vita blommor) samt noter av honung.

Färgen på röd eller rosé "Pineau des Charentes" går från blek rosa till djup röd. Röd "Pineau des Charentes" utvecklar ofta intensiva aromer av nyskördade svarta bär tillsammans med noter av milda kryddor. "Pineau des Charentes" rosé däremot utvecklar ofta aromer av skogsbär eller stenfrukter när lagringen pågår längre.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	22
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	16
Lägsta totala syrahalt	

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	75

5. Vinframställningsmetoder

a) Grundläggande oenologiska metoder

Odlingsmetoder

Vinstockarna har en lägsta planteringstäthet på 2 200 plantor per hektar och avståndet mellan raderna ska vara mindre eller lika med 3 meter.

Vinstockarna beskärs med följande teknik med högst 50 000 skott per hektar:

- Guyotmetoden enkel eller dubbel, stocken har en eller två långa grenar och ett eller två skott
- beskärning med löpare beskurna med högst tre skott.

Konstbevattning är inte tillåtet.

b) Högsta avkastningar

Likörvin

45 hl/ha

Druvmust

85 hl/ha

6. Avgränsat geografiskt område

Skörd av druvor, tillverkning av druvmust, framställning, lagring och förpackning av likörviner sker på territorierna i följande kommuner:

Departementet Charente-Maritime:

Arrondissement Rochefort: samtliga kommuner

Arrondissement Saintes: samtliga kommuner

Arrondissement Saint-Jean-de-Maurienne: samtliga kommuner

Arrondissement Jonzac: samtliga kommuner

Arrondissement La Rochelle:

- Kantonen Ars-en Ré: samtliga kommuner.
- Kantonen Aytré: Kommunerna Angoulins och Aytré.
- Kantonen La Jarrie: samtliga kommuner.
- Kantonerna La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7: Kommunen La Rochelle.
- Kantonen La Rochelle 5: kommunerna Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle och Saint-Xandre.
- Kantonen La Rochelle 8: kommunerna Dompierre-sur-Mer, Périgny och La Rochelle.
- Kantonen La Rochelle 9: kommunerna L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer och La Rochelle.
- Kantonen Saint-Martin-de-Ré: samtliga kommuner.
- Kantonen Courçon: Kommunerna 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 och Saint-Sauveur-d'Aunis.

— Kantonen Marans: kommunerna Longèves, Saint-Ouen och Villedoux.

Departementet Charente:

Arrondissement Cognac: samtliga kommuner

Arrondissement Angoulême

— Kantonen Angoulême Est: samtliga kommuner.

— Kantonen Angoulême Nord: samtliga kommuner.

— Kantonen Angoulême Ouest: samtliga kommuner.

— Kantonen Blanzac: samtliga kommuner.

— Kantonen Hiersac: samtliga kommuner.

— Kantonen Saint-Amant-de-Boixe: samtliga kommuner.

— Kantonen Villebois-la-Valette: samtliga kommuner.

— Kantonen La Rochefoucauld: Kommunerna Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette och Saint-Projet-Saint-Constant.

— Kantonen Montbron: kommunerna Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron och Souffrignac.

Arrondissement Confolens

— Kantonen Aigre: samtliga kommuner.

— Kantonen Ruffec: kommunerna Villegats och Verteuil-sur-Charente.

— Kantonen Mansle: Kommunerna 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 och Villognon.

— Kantonen Villefagnan: kommunerna Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie och Villefagnan.

Departementet Dordogne:

Arrondissement Périgueux:

— Kantonen Saint-Aulaye: kommunerna Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais och Saint-Aulaye.

Departementet Deux-Sèvres:

Arrondissement Niort:

— Kantonen Mauzé sur le Mignon: kommunerna Le Bourdet, PrinDeyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard och Usseau.

— Kantonen Beauvoir-sur-Niort: kommunerna Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, SaintEtienne-la-Cigogne, Boisserolles och Thorigny sur le Mignon.

— Kantonen Brioux-sur-Boutonne: Kommunen Le Vert.

7. Huvudsakliga druvsorter

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. Beskrivning av sambandet

Det geografiska området, identiskt med det för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cognac", motsvarar den norra änden av Aquitaine-bäckenet. I väster omges det av Atlanten, omgivningarna kring Girondes flodmynning i söder, Île de Ré och Île d'Oléron i norr och i öster mot Angoulême av Centralmassivets första utlöpare. Det geografiska området sträcker sig över fyra departement.

Det geografiska området består av stora sedimentära bergarter, huvudsakligen från övre jura (kalklager från havssedimentering), i norr i en linje Rochefort-Cognac och krita (förändring av kalk från juraperioden som bildar avkalkad lera och lerlager, sand och krita) i söder.

Området har tempererat kustklimat. Årsmedeltemperaturen är cirka 13 °C och området har många soltimmar, närmare 2 100 timmar per år. Klimatet är homogent i det geografiska området, dock med undantag för kustregionerna som har fler soltimmar och mindre temperaturskillnader.

Vintrarna är milda och fuktiga med begränsat antal dagar med frost. Risken för frost på våren är liten men det kan förekomma ända till slutet av maj. Sommaren är måttligt varm, även om det kan förekomma perioder med torka.

Årsmedelnederbörden är 800–1 000 mm och är fördelad över 130–150 dagar under hela året.

Marken är i första hand lerkalkig till kalkjord, även om det finns stora variationer i området. Marken i kuststrakterna, och framför allt på Île de Ré och Île d'Oléron, har en mer sandig struktur. Jordmånen i områden där det finns risk för översvämning kan inte omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Beskrivning av de mänskliga faktorer som bidrar till sambandet

I regionen har vin odlats sedan romartiden. Vinet infördes först i Saintonge redan på tvåhundralet och spreds sedan söderut och inåt landet, i Aunis och i Augoumois (1200-talet).

Enligt legenden kring "Pineau des Charentes" ska en klumpig vinodlare 1589 när Henrik IV kom till makten ha hållt färsk druvmust i en tunna som redan innehöll sprit ("Cognac"). Han blev förargad över sin klumpighet och placerade tunnan i källarens mörkaste hörn. När han några år senare återigen ville använda tunnan upptäckte han en klar, gyllene, fruktig och stark vätska som var något helt nytt.

Det är alltså tack vare "Cognac" och denna historia som likörvinerna nu finns.

Likörvinerna var länge en produkt för eget bruk. Traditionen ligger till grund för dess identitet eftersom alla druvor som ingår i framställningen av "Pineau des Charentes" (oavsett om de producerar druvmust eller sprit i form av "Cognac") fortfarande i dag måste komma från en och samma odling.

Med tiden har vinodlarna successivt utvecklat en praxis för att finslipa ett ursprungligt kunnande som omfattar: Framställning av "Cognac", urval av de mest mogna druvorna, avbrytandet av jäsningen som gör det möjligt att erhålla en stabil och balanserad produkt ur organoleptisk synpunkt och konsten att kombinera kompletterande parter och årgångar av "Pineau des Charentes".

Under 1920-talet organiserade sig branschen i och med inrättandet av "Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes" som 1943 blev "Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes".

Den 5 juli 1935 utfärdades en lag som syftade till att göra artikel 12 i lagen av den 6 maj 1919 om skydd av ursprungsbeteckningar tillämplig på likörviner som kan omfattas av namnet "Pineau des Charentes".

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Pineau des Charentes" erkändes genom dekret den 12 oktober 1945. "Pineau des Charentes" hör därför till ett av de första likörvinerna som åtnjuter detta erkännande i Frankrike.

Tillverkningen av "Pineau des Charentes" kräver i genomsnitt motsvarande två skiften för produktion av "Cognac" och ett skifte för produktion av druvmust. I enlighet med den kunskap som är resultatet av historiska tillämpningar väljer därför varje producent på sin gård ut de skiften som är bäst lämpade för produktion av druvmust med högst sockerhalt och använder resten av skiftena till produktion av syrliga viner, med låg alkoholhalt, som lämpar sig för produktion av "Cognac".

Genom att utgå från vanor och kunskap förbundna med tillverkningen av "Cognac", gör kunskapen om lagring i trä att "Pineau des Charentes" kan förbättras och förvärva sina aromatiska och smakmässiga egenskaper.

Begränsningen av förpackningen till det geografiska området beror på produktionsmetoder och att "Pineau des Charentes" huvudsakligen har konsumerats för eget bruk. Den syftar till att bevara produktens egenskaper och särdrag som tagits fram enligt en specifik metod med lång lagring samtidigt som det möjliggör effektivare kontroller av produkten.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, övriga krav)**

Förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det begränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vita likörviner ska lagras i minst 18 månader, varav minst 12 månader på ekfat. Likörviner som är röda eller rosé ska lagras i minst 8 månader respektive 12 månader, varav minst 6 respektive 8 månader på ekfat.

Viner med beteckningen "gammal" ska lagras i minst 7 år på ekfat och viner med beteckningen "mycket gammal" (eller dess motsvarighet "extra gammal") ska lagras i minst 12 månader på ekfat.

Kravet på förpackning i det geografiska området beror på produktionsmetod och på att produkten huvudsakligen har konsumerats för eget bruk och syftar till att bevara egenskaperna och det specifika med "Pineau des Charentes".

Framställningen av produkten kräver ett kunnande om dels sammanslagning, dels lagring på träfat i en oxidativ miljö. All transport av produkten bör undvikas och all hantering efter lagringen bör begränsas för att inte äventyra de kvaliteter som erhållits efter en produktionsmetod som behärskas tekniskt sett. Begränsningen av förpackningen till det geografiska området gör det också enklare att spåra produkten och underlättar kontrollerna.

Vinerna säljs till konsumenter i glasflaska med en garantikapsyl eller en garantietikett.

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- Angivande av en årgång är tillåtet för likörvin som till 100 % härrör från samma framställningsår för "Pineau des Charentes".
- Namnet kan kompletteras med beteckningarna "gammal" och "mycket gammal" (eller dess motsvarighet "extra gammal") för likörviner som uppfyller de produktionsvillkor som fastställts för dessa beteckningar i föreliggande produktspecifikation.
- Angivande av en uppgift om ålder är tillåten för "Pineau des Charentes" vars lagringsperiod på fat är tre hela år. Den angivna åldern kan inte överstiga lagringstiden på fat för den aktuella produkten. Vid sammanslagningar gäller tidsperioden för det parti vars lagringstid på fat är kortast.

Länk till produktspecifikationen

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