C/2025/4107

23.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4107)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

EU č.: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. **Název produktu**

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☒ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☐ Vína

☒ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) [Státní ústav pro původ a jakost]

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Provedené změny nezahrnují změnu názvu, nemění zákonný název ani kategorii lihoviny, nepředstavují riziko zhoršení kvality, pověsti nebo jiných vlastností lihoviny a nevedou k novým omezením uvádění výrobku na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zavedení nových odrůd*

Popis

Seskupení producentů zapsalo do své specifikace produktu tři mezidruhové odrůdy Coutia, Luminan a Vidal jako odrůdy, které mají význam pro účely přizpůsobení (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Zvolené odrůdy umožňují výrobu vín s nízkým obsahem alkoholu a vysokou kyselostí, což z nich činí vhodné odrůdy pro výrobu lihovin.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Byla rovněž změněna pravidla pro odrůdy révy vinné (část 1 písm. D) odst. 1) – Odrůdy révy vinné) a pro míchání (část 1 písm. D) odst. 10) – Pravidla pro míchání a konečnou úpravu).

Podíl odrůd Coutia B, Luminan B a Vidal B, společně nebo odděleně, tvoří nejvýše 5 % odrůd révy vinné podniku. Podniky s méně než 20 ha se mohou od tohoto pravidla odchýlit, a to až do maximální výměry 1 ha s odrůdami VIFA a 10 % odrůd révy vinné.

Jednotný dokument byl změněn v části „Metoda produkce lihoviny".

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Seskupení producentů tuto žádost odůvodnilo potřebou vybrat odrůdy révy vinné přizpůsobené požadavkům životního prostředí a klimatickým změnám, což má významný dopad na systémy zemědělské produkce. V této souvislosti seskupení již dvě desetiletí provádí výzkumné programy ve spolupráci s Francouzským národním výzkumným ústavem pro zemědělství, výživu a životní prostředí (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement – INRAE) a Francouzským ústavem pro víno a pěstování révy vinné (Institut Français de la Vigne et du Vin – IFV) za účelem výběru těchto odrůd.

Zvolené odrůdy umožňují výrobu vín s nízkým obsahem alkoholu a vysokou kyselostí. Aromatické profily těchto odrůd jsou podle seskupení rovněž v souladu s typickými vlastnostmi koňaku.

Specifikace produktu musí být změněna tak, aby zahrnovala nové odrůdy a:

— změnila pravidla týkající se odrůd révy vinné.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Agroenvironmentální ustanovení*

Popis

Byla změněna ustanovení o ochraně životního prostředí (část 1 písm. D) odst. 2) písm. g) – Agroenvironmentální opatření) týkající se odplevelování pozemků a v prostoru mezi řádky. Účelem těchto změn je začlenit pravidla pro kontroly, která je třeba dodržet za účelem prohlášení o shodě.

Konkrétně:

— maximálně 80 cm chemického odplevelování na hřebeni, kde je vzdálenost mezi řádky nejvýše 2,5 m,

— chemické odplevelování hřebene je povoleno maximálně na jedné třetině plochy, pokud je vzdálenost mezi řádky větší než 2,5 m.

Jednotný dokument byl změněn v části „Metoda produkce lihoviny".

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Po zavedení agroenvironmentálních ustanovení do specifikace produktu byl plán kontrol změněn a schválen v září 2021.

Kontrolní služby zavedly metodiku kontrol, která stanoví pěstitelské postupy v souladu s těmito novými ustanoveními.

Seskupení si přeje vyjasnit definici dvou cílových hodnot ve své specifikaci produktu týkající se těchto dvou agroenvironmentálních ustanovení, aby byly kontroly spolehlivější.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Souvislost s oblastí původu*

Popis

Část 1 písm. E) odst. 2 – Historické prvky týkající se faktorů vazby na pěstitelskou oblast:

— „V 16. století“ namísto 15. století,

— „na počátku 17. století“ namísto 15. století.

Století označující historické události byla nesprávná.

Jednotný dokument byl změněn v části o souvislosti, aby byla tato chyba opravena.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Tyto změny byly provedeny s cílem opravit chyby týkající se staletí v souvislosti s oblastí původu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Aktualizace maximálního obsahu alkoholu v procentech objemových*

Popis

Část 1 písm. B) odst. 3) – Zvláštní charakteristické vlastnosti ve srovnání s lihovinami stejné kategorie: maximální obsah alkoholu se změnil ze 72,4 % na 73,7 % objemových.

Aktualizace maximálního obsahu alkoholu na 73,7 % objemových byla přijata v červnu 2022. Důvodem této žádosti orgánu pro ochranu a řízení bylo globální oteplování, které vedlo ke zvýšení obsahu alkoholu ve vínech určených k destilaci, a tedy i ke zvýšení obsahu alkoholu v *brouillis* (čistém destilátu).

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

V důsledku pochybení ve specifikaci produktu při předchozím schválení je třeba změnit specifikaci produktu v části 1 písm. B) odst. 3), aby se tato chyba napravila.

Jednotný dokument byl na druhou stranu změněn správně a není třeba jej nyní měnit.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. *Přechodná opatření*

Popis

Přechodná opatření (část 1 písm. D) odst. 11) – Přechodná opatření) týkající se odrůd révy vinné a minimální doby zrání v zeměpisné oblasti byla zrušena, protože jejich platnost skončila.

Tento bod jednotného dokumentu nebyl změněn.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Po uplynutí doby platnosti byla přechodná opatření zrušena, aby byla specifikace produktu jasnější.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

6. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Popis

Vymezení zeměpisné oblasti bylo aktualizováno na základě oficiálního zeměpisného kodexu k 1. lednu 2024.

Tento bod jednotného dokumentu byl změněn.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Zeměpisná oblast zůstává beze změny po aktualizaci oficiálního zeměpisného kodexu k 1. lednu 2024, který nahrazuje verzi z roku 2020.

Změna se týká jednotného dokumentu.

7. *Mechanismy pro hodnocení inovací*

Popis

Do specifikace produktu byl přidán mechanismus pro hodnocení inovací.

Věta, kterou se doplňuje část jednotného dokumentu popisující metodu produkce, zní:

„Pro účely hodnocení je však povoleno používat destilační zařízení, které nesplňuje výše uvedená pravidla, jak je stanoveno v protokolu schváleném celostátním výborem na jeho zasedání dne 11. září 2024, pokud ústav INAO, orgán pro ochranu a řízení a oprávněný hospodářský subjekt podepíší dohodu schválenou celostátním výborem dne 11. září 2024 a v souladu se směrnicí INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

V souvislosti s tímto hodnocením byla rovněž vyjasněna pravidla pro míchání v části jednotného dokumentu popisující metodu produkce:

„Každý hospodářský subjekt může pořizovat lihoviny, u nichž více než 10 % objemu bylo získáno prostřednictvím mechanismů pro hodnocení inovací, a provádět jejich míchání, pokud ústav INAO, orgán pro ochranu a řízení a oprávněný hospodářský subjekt podepíší dohodu uvedenou v bodě D odst. 8 písm. c) a v bodě D odst. 1. Podíl objemu lihovin získaných pomocí mechanismů pro hodnocení inovací stanovených v této specifikaci produktu musí být nejvýše 10 % objemových při míchání šarží lihovin používaných při prodeji spotřebitelům a při výrobě složených produktů."

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Mechanismy pro hodnocení zahřívání vín a *brouillis* jsou součástí cíle chráněného označení původu „Cognac", kterým je snížit spotřebu energie a emise skleníkových plynů (GHG). Z různých důvodů, jako je jednoduchá destilace, omezená kapacita používaných alembiků, otevřený oheň nebo používání fosilních paliv, produkuje destilace v Cognacu značné emise skleníkových plynů. Destilace představuje 21 % emisí ekvivalentu CO_2 v odvětví výroby koňaku, z čehož 83 % připadá na spotřebu energie. Dohoda omezuje hodnocení na tři roky.

Jednotný dokument byl změněn v části popisující metodu produkce.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac"

2. **Země žadatele**

Francie

3. **Druh zeměpisného označení**

Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

4. **Kategorie lihoviny**

4. Vinný destilát

4.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2208 – Ethylalkohol nedenaturovaný s objemovým obsahem alkoholu nižším než 80 % obj., destiláty, likéry a jiné lihové nápoje

5. **Popis lihoviny**

1. Fyzikální a chemické vlastnosti: Při prodeji spotřebiteli mají destiláty minimální obsah alkoholu 40 % objemových, obsah těkavých látek nejméně 200 gramů na jeden hektolitr čistého alkoholu a maximální obsah methanolu méně než 100 gramů na jeden hektolitr čistého alkoholu. Jejich barva odpovídá minimální absorbanci při 420 nm 0,1 pro optickou dráhu 10 mm. 2. Organoleptické vlastnosti: Destiláty Cognac mají svou vlastní jedinečnou rovnováhu a aromatický charakter. Jejich senzorický profil, který se vyznačuje komplexností a jemností, se vyvíjí s délkou zrání. Nejmladší destiláty se vyznačují květinovými a ovocnými tóny, jako jsou květy vinné révy nebo akácie, hrozny, hrušky nebo některé exotické ovoce. Při kontaktu s dubovým dřevem získávají charakteristické tóny, jako je vanilka, kokos nebo tóny po pražení. Jejich zrání se také odráží ve zvýšení bohatosti a komplexnosti jejich aromatického profilu, který zahrnuje zejména tóny kandovaného ovoce, koření, dřeva, tabáku a sušeného ovoce. Všechny tyto tóny tvoří komplexní a specifický aromatický profil, který je v literatuře popisován jako *rancio Charentais* (Flanzy, 1998). Tento aromatický vývoj je doprovázen vývojem chuti. To se projevuje zjemněním vjemů v ústech, rozvojem charakteristické kulatosti a objemu, jakož i výraznou delší aromatickou dochutí. Mezi jednotlivými oblastmi (*crus*) existují určité nuance, které posloužily jako základ pro vymezení, jež na konci 19. století stanovil Coquand. Grande Champagne dává vzniknout velmi jemným destilátům, které se vyznačují celou řadou výrazných znaků a dlouhou dochutí s převážně květinovým buketem. Tyto destiláty zrají pomalu a k dosažení plné zralosti je třeba dlouhého zrání v dubových sudech. Petite Champagne má víceméně stejné vlastnosti jako Grande Champagne, přičemž optimální kvality dosahuje po kratší době zrání než destiláty Grande Champagne. Destiláty „Cognac“ uváděné s doplňkovým zeměpisným názvem „Fine Champagne“ mají organoleptické vlastnosti vyplývající ze smíchání destilátů z Grande Champagne (nejméně polovina) a Petite Champagne Vinice Borderies produkuje plné sladké destiláty s výrazným buketem, které se vyznačují vůní fialek. Jsou známé tím, že získávají optimální kvalitu po kratší době zrání než destiláty „Champagne“. Fins Bois je největší vinice, z níž se vyrábí plné jemné destiláty, které poměrně rychle zrají a mají ovocný buket připomínající lisované hrozny. Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires nebo Bois à terroirs) produkují destiláty s ovocnou vůní, které rychle zrají. S délkou zrání se mění i barva destilátů. Od světle žluté postupně zesiluje, až dosáhne zlatožlutých odstínů, u nejstarších destilátů pak odstínů jantarových a mahagonových.

„Esprit de Cognac“ má obsah alkoholu 80 až 85 % objemových.

6. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Všechny fáze výroby vedoucí k získání chráněného označení původu „Cognac“ nebo „Eau-de-vie de Cognac“ nebo „Eau-de-vie des Charentes“ probíhají v zeměpisné oblasti původně vymezené nařízením ze dne 1. května 1909 v novelizovaném znění, jejíž obvod zahrnuje na základě oficiálního zeměpisného kodexu k 1. lednu 2024 území těchto obcí:

Departement Charente:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (kanton Tude-et-Lavalette), Bors (kanton Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val-de-Cognac, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Části obcí:

Moulins-sur-Tardoire (část odpovídající území obce s delegovanou pravomocí Rancogne k 1. lednu 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (část odpovídající území obce s delegovanou pravomocí Saint-Projet-Saint-Constant k 1. lednu 2019).

V departementu Charente-Maritime obce:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac,

Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

V *departementu Dordogne obce:*

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

V *departementu Deux-Sèvres obce:*

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

Mapy znázorňující vymezenou zeměpisnou oblast jsou dostupné na internetových stránkách Státního ústavu pro původ a jakost (INAO).

7. **Metoda produkce lihoviny**

Vína určená k výrobě destilátů se vyrábějí z těchto odrůd révy vinné:

— Colombard B, Folle blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni blanc B,

— Folignan B, který představuje maximálně 10 % odrůdové skladby.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B jako odrůdy, které mají význam pro účely přizpůsobení (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), s výhradou podpisu dohody mezi ústavem INAO, orgánem pro ochranu a řízení a oprávněným hospodářským subjektem v souladu s rámcovou dohodou pro vinný destilát získaný druhou destilací (*repasse*) schválenou příslušným celostátním výborem dne 30. června 2023.

Podíl odrůd Coutia B, Luminan B a Vidal B, společně nebo odděleně, musí tvořit nejvýše 5 % odrůd révy vinné podniku.

Podniky s méně než 20 ha se mohou od tohoto pravidla odchýlit, a to až do maximální výměry 1 ha s odrůdami VIFA a 10 % odrůd révy vinné.

Shoda odrůd révy vinné se posuzuje na všech pozemcích podniku určených k výrobě „Eaux-de-vie de Cognac".

a) – Hustota výsadby

Vinice mají minimální hustotu výsadby 2 200 rostlin na hektar.

b) – Vzdálenost mezi řádky

Maximální vzdálenost mezi řádky na vinici je 3,50 metru.

c) – Typ prořezávání

Prořezávání je povinné každý rok. Všechny metody prořezávání jsou povoleny.

d) – Počet oček na hektar

Počet oček je omezen na 80 000 na hektar.

e) – První produkce mladých vinic

Chráněné označení původu „Cognac“ může být uděleno pouze destilátům, k jejichž výrobě byla použita vína z mladých vinic od druhého roku následujícího po roce, v němž byla výsadba provedena před 31. červencem.

f) – Odumřelé nebo chybějící keře

— U vinic s hustotou počáteční výsadby nebo hustotou výsadby po dokončení přeměny parcely nejvýše 2 500 rostlin na hektar je procentní podíl odumřelých nebo chybějících keřů vinné révy podle článku D.645-4 zákoníku o zemědělství a námořním rybolovu stanoven na 20 %.

— U vinic s hustotou počáteční výsadby nebo hustotou výsadby po dokončení přeměny parcely více než 2 500 a nejvýše 2 900 rostlin na hektar je procentní podíl odumřelých nebo chybějících keřů vinné révy podle článku D.645-4 zákoníku o zemědělství a námořním rybolovu stanoven na 25 %.

— U vinic s hustotou počáteční výsadby nebo hustotou výsadby po dokončení přeměny parcely více než 2 900 rostlin na hektar je procentní podíl odumřelých nebo chybějících keřů vinné révy podle článku D.645-4 zákoníku o zemědělství a námořním rybolovu stanoven na 35 %.

g) – Agroenvironmentální opatření

Úplné chemické odplevelování pozemků je zakázáno.

Chemické odplevelování je omezeno na hřeben, který představuje:

— u vinic s rozestupem větším než 2,5 m maximálně jednu třetinu vzdálenosti mezi řádky,

— u vinic s rozestupem nejvýše 2,5 m maximálně 80 cm.

V prostoru mezi řadami vinice je zajišťována kontrola přirozené či zaseté vegetace mechanickými nebo fyzickými prostředky.

Chemické odplevelování souvratí je zakázáno.

Maximální povolený roční výnos odpovídá maximálnímu množství hroznů nebo odpovídajícímu objemu vína nebo moštu sklizeného na hektar, vyjádřenému v hektolitrech vína na hektar při referenčním obsahu alkoholu 10 % objemových. Je stanoven v rámci limitu konečného výnosu 160 hektolitrů vína na hektar při referenčním obsahu alkoholu 10 % objemových.

Pro manipulaci s hrozny je zakázáno používat odstředivá lopatková čerpadla.

Používání lisů s Archimedovým šroubem, tzv. kontinuálních lisů, je zakázáno.

Všechny metody obohacování jsou zakázány.

Použití oxidu siřičitého během kvašení je zakázáno.

Při destilaci mají vína minimální obsah alkoholu 7 % objemových a maximální obsah alkoholu 12 % objemových. Obsah těkavých kyselin je nejvýše 12,25 miliekvivalentu na litr.

a) – Období destilace

Na chráněné označení původu „Cognac“ mají nárok pouze destiláty získané destilací vín daného hospodářského roku.

Destilace musí být dokončena do 31. března roku následujícího po sklizni.

b) – Princip destilace

Destilace se provádí dle principu jednoduché přerušované destilace, označované jako „*à repasse*“ nebo dvojitá destilace. Tato metoda se skládá ze dvou po sobě jdoucích fází, které se nazývají „*chauffes*“ (zahřívání):

— při první „*chauffe*“ probíhá destilace vína a získává se jí tekutina zvaná „*brouillis*“,

— druhá „*chauffe*“ neboli „*repasse*“ nebo také „*bonne chauffe*“ označuje destilaci „*brouillis*“ a po vyřazení frakcí na počátku a na konci destilace (tyto frakce se označují také jako „*flegmes*“) se jí získává destilát Cognac,

— během prvního nebo druhého zahřívání se mohou k vínu nebo „*brouillis*“ přidat frakce ze začátku a konce předchozích destilací, které se neponechaly pro destilát Cognac.

c) – Popis destilačního zařízení

Destilační přístroj, tzv. charentský alembik, se skládá z kotle vyhřívaného přímo na ohni, kopule, labutího krku s ohřívačem vína nebo bez něj a spirály s chladicím zařízením.

Kotel, kopule, labutí krk, spirála a držák otevřeného alkoholometru musí být vyrobeny z mědi.

Pro účely hodnocení je však povoleno používat destilační zařízení, které nesplňuje výše uvedená pravidla, jak je stanoveno v protokolu schváleném celostátním výborem na jeho zasedání dne 11. září 2024, pokud ústav INAO, orgán pro ochranu a řízení a oprávněný hospodářský subjekt podepíší dohodu schválenou celostátním výborem dne 11. září 2024 a v souladu se směrnicí INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Celkový objem kotle nesmí překročit 30 hektolitrů (s tolerancí 5 %) a objem náplně je omezen na 25 hektolitrů (s tolerancí 5 %) na jedno zahřívání.

Je však možné použít kotle s kapacitou vyšší, než je maximální kapacita stanovená v předchozím odstavci, pokud jsou používány výhradně pro první zahřívání k získání „*brouillis*“ a pokud splňují podmínku, že celková kapacita kotle nepřesáhne 140 hektolitrů (s tolerancí 5 %) a objem použitého vína je omezen na 120 hektolitrů (s tolerancí 5 %) na jedno zahřívání.

d) – Obsah alkoholu v destilátech

Po dvojité destilaci nesmí obsah alkoholu v destilátu překročit 73,7 % objemových při 20 °C v nádobě, kde se shromažďuje destilát vyrobený v daném dni.

e) – Výroba „*Esprit de Cognac*“

Tento produkt se vyrábí po dodatečné destilaci druhé „*chauffe*“ v alembiku, jak je popsáno výše. Obsah alkoholu musí být mezi 80 % a 85 % objemových.

f) – Provádění destilace při změnách „*crus*“

Výraz „*crus*“ (oblasti) zahrnuje doplňková zeměpisná označení, jejichž zeměpisná oblast je definována v oddíle o dalších zeměpisných označeních.

Pokud do destilace vstupují vína z různých oblastí, mohou být frakce ze začátku a konce destilace při druhém zahřívání („*bonne chauffe*“) přidány do „*brouillis*“ nebo do vín odpovídajících jiné oblasti pouze za těchto podmínek:

— před změnou musí být poslední zahřívání destilované odrůdy provedeno s využitím maximálně 33 % kapacity destilačního zařízení, pokud se skládá alespoň ze tří alembiků,

— přidání frakcí ze začátku a konce destilace při druhém zahřívání („*bonne chauffe*“) je omezeno na maximálně 8 % objemu náplně použitého alembiku.

Nedílnou součástí výroby produktu „Cognac“ je míchání destilátů různého stáří a profilu. Díky tomu se konzistentně získává výrobek s požadovanými přesnými a harmonickými organoleptickými vlastnostmi.

Každý hospodářský subjekt může pořizovat lihoviny, u nichž více než 10 % objemu bylo získáno prostřednictvím mechanismů pro hodnocení inovací, a provádět jejich míchání, pokud ústav INAO, orgán pro ochranu a řízení a oprávněný hospodářský subjekt podepíší dohodu uvedenou v bodě D odst. 8 písm. c) a v bodě D odst. 1. Podíl objemu lihovin získaných pomocí mechanismů pro hodnocení inovací stanovených v této specifikaci produktu musí být nejvýše 10 % objemových při míchání šarží lihovin používaných při prodeji spotřebitelům a při výrobě složených produktů.

Povoleny jsou pouze tyto metody:

— dobarvení pomocí karamelu E150a (běžný karamel),

— slazení pomocí produktů definovaných v čl. 3 písm. a) přílohy I nařízení (ES) č. 110/2008 za účelem dotvoření konečné chuti,

— přidání výluhu z dubových hoblin vylouhovaných v horké vodě.

Jejich vliv na navýšení obsahu alkoholu v destilátu je nejvýše 4 % objemových. Navýšený obsah alkoholu vyjádřený v % objemových se získá jako rozdíl mezi skutečným obsahem alkoholu v % objemových a surovým obsahem alkoholu v % objemových.

Přidávání výluhu z dřevěných hoblin je tradiční metodou: druh použitého dřeva je v souladu s druhem materiálu nádoby uvedeným ve specifikaci a výluh je případně stabilizován přidáním destilátu odpovídajícího cílovému destilátu.

Zrání destilátů Cognac probíhá bez přerušení výhradně v nádobách z dubového dřeva.

Aby mohly být destiláty dodávány k přímé lidské spotřebě, musí zrát nejméně dva roky. Tyto první dva roky zrání probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

8. **Zvláštní pravidla týkající se balení**

—

9. **Zvláštní pravidla pro označování**

9.1 *Obecná pravidla*

Název „Cognac“ může být použit bez slov „*appellation contrôlée*“ (chráněné označení), pokud není spojen s žádným doplňkovým zeměpisným názvem.

9.2 *Uvádění stáří*

Minimální stáří dodávaných destilátů Cognac musí odpovídat:

— *stupni 2* pro označení: „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ a „Millésime“,

— *stupni 3* pro označení: „Supérieur“, „Cuvée Supérieure“ a „Qualité Supérieure“,

— *stupni 4* pro označení: „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ a „Royal“,

— *stupni 5* pro označení: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ a „Réserve Royale“,

— *stupni 6* pro označení: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ a „Suprême“,

— *stupni 10* pro označení: „XO“, „Hors d’âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“, „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“ a „Extra Extra Old“.

— Označení „XXO“ a „Extra Extra Old“ jsou specifické termíny, které označují destiláty zrající 14 a více let.

S výjimkou výše uvedených složených označení stáří, která jsou přiřazena k určitému konkrétnímu věkovému stupni, nemění použití několika označení stáří patřících ke stejnému věkovému stupni na jednom štítku konečný věkový stupeň.

Použití několika označení stáří patřících k různým věkovým stupňům na stejné etiketě vyžaduje odstranění nejstaršího použitého stupně.

Označení údajů o zrání a použitých metodách nesmí uvést kupujícího nebo spotřebitele v omyl ohledně stáří a podstatných vlastností produktu „Cognac“.

10. **Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu výrobku nebo výrobního postupu, které souvislost odůvodňují**

„Destiláty Cognac“ mají svou vlastní jedinečnou rovnováhu a aromatický charakter odpovídající dodržování všech součástí specifikace označení, pokud jde o zeměpisný původ, odrůdy hroznů, obhospodařování vinic, techniky používané při výrobě vín, jejich destilaci a zrání destilátů.

1. *Popis přírodních a lidských faktorů vazby s oblastí*

a) – Podnebí

Vymezená oblast „Cognac“, která zahrnuje téměř celý departement Charente-Maritime, velkou část departementu Charente a několik obcí v departementech Dordogne a Deux-Sèvres, se nachází na severu Akvitánské pánve, u pobřeží Atlantského oceánu. Na západě ji ohraničují břehy ústí řeky Garonny (Gironde) a ostrovy Ré a Oléron a na východě směrem k Angoulême předhůří Massif Central. Oblastí protéká řeka Charente, kterou napájejí malé říčky: Né, Antenne, Seugne atd.

Mírné oceánské podnebí je poměrně homogenní, s výjimkou pobřežních oblastí, které jsou slunečnější a mají menší tepelné výkyvy. Vzhledem k blízkosti oceánu se kdykoli během roku mohou vyskytnout srážky, i když v zimě jsou hojnější. Sucha jsou proto vzácná, což zajišťuje pravidelnou vláhu pro vinnou révu. Průměrná roční teplota se pohybuje kolem 13 °C a zimy jsou poměrně mírné. Teploty jsou dostatečné k zajištění dobré zralosti hroznů, ale ne příliš vysoké, takže nedojde k jejich spálení.

b) – Vinice

V polovině 19. století zkoumal profesor geologie Henri Coquand (1811–1881) geologii regionu a spolu s degustátorem vytvořil klasifikaci jednotlivých oblastí podle kvality destilátů, které se v nich vyrábějí.

Jejich práce vedla k vymezení různých oblastí („*crus*“) kolem roku 1860 a posloužila jako základ pro nařízení ze dne 13. ledna 1938, kterým se tyto oblasti vymezují. Zeměpisná označení doplňující označení „Cognac“ se stále používají pod svými historickými názvy: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“, „Bons Bois“, ke kterým je třeba doplnit „Bois ordinaires“ nebo „Bois à terroir“.

Je třeba poznamenat, že zeměpisné označení „Fine Champagne“ neodpovídá území jako takovému.

Jeho použití je vyhrazeno pro směs destilátů pocházející výhradně ze dvou doplňkových zeměpisných označení „Grande Champagne“ a „Petite Champagne“, který obsahuje nejméně 50 % destilátů z „Grande Champagne“.

Podle tehdy provedených prací lze převládající půdní typ, který charakterizuje tato značení, shrnout následovně:

— Grande a Petite Champagne: poměrně mělké jílovito-vápencové půdy na měkkých křídových vápencích z období křídy,

— Borderies: křemičito-jílovité půdy s příměsí křemene, který vznikl dekarbonizací vápence,

— Fins Bois: většinu zabírají „*groies*“, červené a velmi kamenité povrchové jílovito-vápencové půdy, zbytek tvoří tvrdé jurské vápence a velmi jílovité půdy,

— Bois (Bons Bois, Bois ordinaires a Bois à terroirs): písčité půdy v pobřežních oblastech, v některých údolích a v celé jižní části vinice. Jedná se o písky, které eroze přinesla z pohoří Massif central.

Vinice určené k výrobě destilátu „Cognac“ dnes zabírají přibližně 75 000 hektarů, což je 95 % plochy vinic v oblasti (tj. přibližně 9 % zemědělské plochy vymezeného regionu). Nejrozšířenější odrůdou vinné révy je Ugni blanc: dnes představuje téměř 98 % vinic oblasti Cognac.

c) – Hospodářství oblasti „Cognac“:

Hospodářství oblasti je historicky spjato s prosperitou destilátu „Cognac“, kolem kterého se rozvinula řada řemesel a souvisejících oborů, které vytvořily profesionální komunitu zaměřenou výhradně na výrobu a obchod s produktem „Cognac“.

Společnosti, které se zabývají výrobou produktu „Cognac“ (přibližně 5 500 vinařů, 110 profesionálních destilérů a 300 obchodníků), tvoří silnou profesní komunitu čítající přibližně 12 000 lidí: bednáři, kotláři, sklářské a tiskařské firmy, výrobci kartonových krabic a zátek, dopravci, enologické laboratoře, výrobci zemědělské techniky atd.

2. *Historické prvky týkající se faktorů vazby na pěstitelskou oblast*

Archeologický výzkum v oblasti Charentes prokázal, že první vinařské plantáže se objevily již na konci 1. století našeho letopočtu. Vykopávky navíc ukázaly, že v regionu existovalo velké množství hospodářských budov, určených zejména pro výrobu vína, což je důkazem této výroby v oblasti již v době vrcholné římské říše.

Díky řece Charente se ve středověku v regionu rozvinula mentalita nakloněná mezinárodnímu obchodu. Město Cognac bylo již dříve známé obchodem s vínem, kromě toho zde fungoval sklad soli, známý již od 11. století. Vína z vinic Poitou, která odvážely nizozemské lodě připlouvající pro sůl z pobřeží Atlantiku, byla ceněna v zemích ležících u Severního moře.

V 16. století se Holanďané rozhodli zdejší vína v zájmu delší trvanlivosti destilovat. V období renesance došlo k rozkvětu obchodu. Nizozemské lodě připlouvaly do oblasti Cognac a přístavů v Charente pro proslulá vína z „Champagne“ a „Borderies“.

Těmto vínům s nízkým obsahem alkoholu však nesvědčily dlouhé plavby po moři. Holanďané ovládali umění destilace, což je vedlo k tomu, aby si víno destilovali doma, a lépe ho tak uchovávali. Říkali mu „*brandwijn*“ (což doslova znamená „pálené víno“), z čehož vznikl název „brandy“, vinná pálenka.

Na počátku 17. století se začala používat dvojitá destilace, která umožnila, aby produkt putoval v podobě destilátu mnohem koncentrovanějšího než víno, který neměnil vlastnosti. První destilační přístroje alembiky, které do oblasti Charente Holanďané přivezli, byly postupně upravovány; místní obyvatelé si osvojili a zdokonalili techniku dvojité destilace.

V polovině 19. století se zrodila řada obchodních společností, které začaly dodávat brandy v lahvích namísto sudů.

Tato nová forma obchodu dala vzniknout souvisejícím průmyslovým odvětvím: sklářství (které rozvíjelo místní know-how pro mechanizaci procesů výroby lahví), výrobě obalů a zátek a tiskařství.

Kolem roku 1875 se v oblasti Charente objevila mšička révokaz, hmyz z řádu *Hemiptera*, který napadal vinnou révu a vysával mízu z kořenů. Zničila většinu vinic, které by se už nikdy neobnovily: v roce 1893 zaujímaly pouze 40 600 hektarů, zatímco před napadením mšičkou to bylo 280 000 hektarů. Stejně jako jinde v Evropě byly vinice v oblasti Charente obnoveny pomocí amerických podnoží. Tato událost však vedla v roce 1888 k vytvoření vinařského výboru, který se v roce 1892 stal vinařskou stanicí, mezioborovou strukturou pro kvalitativní výzkum věnovaný produktu „Cognac“.

Tato organizace výrazně investovala do výzkumu odrůd. Díky její práci se Ugni blanc stala v polovině 20. století nejrozšířenější odrůdou. Ugni blanc je odolnější než tradiční odrůdy používané před napadením mšičkou révokazem (Colombard, Folle blanche atd.), které byly oslabeny roubováním.

Byla také oblíbená pro svou produktivitu (výnos se pohybuje kolem 120 až 130 hektolitrů na hektar), míru kyselosti a nízký obsah cukru, jehož výsledkem je víno s nízkým obsahem alkoholu. Jedná se o italskou odrůdu (známou pod názvem „Trebbiano Toscano"), pro kterou tento region představuje severní hranici oblasti, kde dozrává.

3. *Historické aspekty související s pověstí výrobku*

Od konce 17. století a zejména od století následujícího docházelo k organizaci trhu a pro uspokojení poptávky vznikaly obchodní podniky. V největších městech regionu vznikaly filiálky („*comptoirs*"), některé anglosaského původu: například Martell v roce 1715, Rémy Martin v roce 1724, Delamain v roce 1759, Hennessy v roce 1765, Godet v roce 1782, Hine v roce 1791 a Otard v roce 1795.

Díky podepsání obchodní smlouvy mezi Francií a Anglií, ke kterému došlo 23. ledna 1860 na popud Napoleona III., zažil „Cognac" raketový vzestup, který dosáhl svého vrcholu v roce 1879. V této době byly založeny obchodní společnosti, mezi které patřily Bisquit v roce 1819, Courvoisier v roce 1843, Royer v roce 1853, Meukow v roce 1862 a Camus a Hardy v roce 1863.

V první polovině 20. století byly přijaty právní předpisy týkající se produktu „Cognac", které zakotvily místní poctivé a stálé postupy:

— 1909: vymezení zeměpisné oblasti produkce,

— 1936: uznání označení „Cognac" jako chráněného označení původu,

— 1938: vymezení regionálních označení (oblastí „*crus*" nebo zeměpisných označení).

Během druhé světové války byl zřízen orgán „Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie" (Úřad pro distribuci vína a destilátů), který zajišťoval ochranu zásob produktu „Cognac". Po osvobození byl v roce 1946 nahrazen orgánem Bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC – Národní mezioborový úřad pro koňak), k němuž byla v roce 1948 připojena vinařská stanice. Vinaři a obchodníci s produktem „Cognac" se dohodli na vymezení obecného poslání úřadu BNIC, kterým je rozvoj produktu „Cognac" a zastupování a hájení společných zájmů výrobců. BNIC se zasazuje zejména o propagaci, obranu a podporu označení původu „Cognac" a o podporu vztahů mezi obchodními a vinařskými společnostmi. Je také pověřen výkonem veřejné služby. Zajišťuje sledování zrání, kontrolu stáří a kontrolu kvality produktu „Cognac" a vydává certifikáty nezbytné pro vývoz.

Více než 95 % produktu „Cognac", který byl historicky exportním produktem, se nyní spotřebuje v zahraničí, a to v téměř 160 různých zemích. Od Dálného východu přes Evropu až po americký kontinent je „Cognac" pro své milovníky synonymem velmi kvalitního destilátu a symbolem francouzského způsobu života.

4. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí, jakostí a vlastnostmi produktu*

Odrůdy vinné révy v této oblasti, zejména Ugni blanc, se vyznačují vysokou produktivitou a pozdním dozráváním, což má mnoho výhod pro výrobu nízkoalkoholických a kyselých vín určených pro destilaci. Tyto dvě vlastnosti jsou pro konečnou kvalitu produktu „Cognac" zásadní.

Vína určená k výrobě „destilátu Cognac" jsou výrazně specifická, což je již více než sto let opakovaně popisováno ve vědecké a technické literatuře.

Snaha o dosažení nízkoalkoholických a kyselých vín je zvláštní a neměnnou vlastností výroby „destilátu Cognac" (Ravaz (1900), Lafon a kol. (1964), Lurton a kol. (2011)).

Kyselost totiž umožňuje přirozenou konzervaci vína během zimních měsíců až do destilace a nízký obsah alkoholu umožňuje dosáhnout žádoucí koncentrace aromat obsažených ve víně.

Nízký výnos se odráží ve vyšším obsahu alkoholu v procentech objemových a ve snížení kyselosti a obsahu dusíku v hroznech. Vyšší výnosy mají spíše opačný účinek: nižší obsah alkoholu a vyšší kyselost.

Pokud je však výnos příliš vysoký, zvyšují se další parametry, jako je podíl kyseliny jablečné, snižuje se vyzrálost látek podílejících se na aromatech, dochází k jejich zředění a révu častěji napadá plíseň (*Botrytis*), což snižuje kvalitu destilátu.

Tento soubor parametrů tedy vede k vymezení rozpětí optimálního výnosu, které se každý rok mění v závislosti na vlastnostech sklizně.

Stanovení maximálního ročního výnosu v závislosti na vývoji těchto parametrů proto umožňuje zajistit, aby se výroba nacházela v rozpětí optimálního výnosu pro výrobu vín s nejlepší vyvážeností mezi jednotlivými parametry jakosti nezbytnými pro výrobu „destilátu Cognac“. Tento roční výnos se tedy pohybuje v optimálním rozmezí, v jeho rámci se nachází klimatická rezerva.

Riziko zhoršení jakosti vyráběných vín při nadměrném zvýšení výnosu vede rovněž k zavedení dalších opatření týkajících se produktivity vinice, včetně stanovení maximálního konečného výnosu.

Aromatická jakost destilátů závisí do značné míry na vlastnostech použitých vín.

Výběr odrůd vinné révy a dodržování zvláštních pravidel pro zpracování vína, která jsou uvedena ve specifikaci označení „Cognac“, umožňují vyrábět vína s jemnými a lahodnými aromaty, která jsou nezbytná pro výrobu vysoce kvalitních destilátů. Tato vína nesmějí mít žádné příznaky snižující se jakosti, jako jsou rostlinné vlastnosti, nadbytek acetaldehydu (oxidativní charakter), vyšších alkoholů (těžkost) nebo některých sloučenin způsobujících změnu vína během jeho uchovávání. Kromě specifikace existuje řada vhodných doporučení, která se týkají se sklizně a lisování, průběhu kvašení a uchovávání vín čekajících na destilaci. Tato doporučení jsou pravidelně aktualizována a široce distribuována mezi vinaře v oblasti produkce.

Know-how v oblasti prořezávání a výroby vína:

Kyselost a nízký stupeň podporuje způsob řezu, který vinař volí podle několika faktorů:

— vzdálenost mezi řádky,

— výška kmene a vegetace,

— samotný způsob vedení révy: řez na tažně, kordonové vedení (vysoké vedení v závěsu, nízké vedení na špalír atd.).

Hrozny se lisují ihned po sklizni v tradičních horizontálních nebo pneumatických lisech. Používání kontinuálních lisů s Archimedovým šroubem je zakázáno. Získaná šťáva se ihned nechá kvasit. Chaptalizace je zakázána.

Lisování a kvašení jsou pečlivě sledovány, protože mají rozhodující vliv na konečnou kvalitu destilátů. Pro zachování kvality budoucích destilátů se nesmí do vín určených k destilaci během kvašení přidávat oxid siřičitý.

Lhůta pro destilaci bílých vín určených k výrobě produktu „Cognac“ je proto stanovena do 31. března roku následujícího po sklizni, aby nedošlo k ohrožení uchovávání vín.

Destilace:

Destilační proces používaný v Cognacu má stanovený princip metody destilace: přerušovaná destilace neboli dvojitá destilace, označovaná jako „*à repasse*“, a používaný destilační přístroj: tzv. charentský alembik, jehož tvar, materiál, kapacita a způsob zahřívání jsou definovány již od roku 1936 a mají naprosto zásadní význam pro kvalitu destilátu.

Konkrétně:

— tvar přístrojů přispívá k výběru těkavých látek,

— zahříváním přímo na ohni dochází k syntéze doplňkových aromat, jakmile se víno dostane do kontaktu se dnem kotle (vaření),

— části alembiku, které přicházejí do styku s vínem, parami nebo destiláty, jsou vyrobeny výhradně z mědi vzhledem k fyzikálním vlastnostem tohoto kovu (tvárnost, dobrá tepelná vodivost) a jeho chemické reaktivitě s určitými složkami vína.

Tento typ destilačních přístrojů vyžaduje při každé destilaci citlivé zacházení: „řezání“, které spočívá v rozdělení toku destilátu podle jeho obsahu alkoholu v procentech objemových a podílu těkavých látek na tzv. srdce destilátu a části určené k novému použití při následných destilacích. Z tohoto důvodu a kvůli omezenému objemu náplně při druhém zahřívání zůstává destilace v Cognacu tradičním úkonem, který řídí destilér na základě svých zkušeností. V závislosti na kvalitě vín (obsah kalů, obsah alkoholu v procentech objemových, kyselost atd.) a jejich kvalitativních cílech tak destilatéři posoudí správný okamžik pro provedení tohoto řezání a způsoby nového použití při následných destilacích.

Charakteristika destilátů podle zeměpisného označení:

Destiláty se při výstupu z destilačního zařízení vyznačují velkou analytickou a organoleptickou rozmanitostí, která je dána zejména jejich původem. Tato rozmanitost vyžaduje použití různých technik zrání po různě dlouhou dobu.

Grande Champagne:

Grande Champagne dává vzniknout velmi jemným destilátům, které se vyznačují celou řadou výrazných znaků a dlouhou dochutí s převážně květinovým buketem. Tyto destiláty zrají pomalu a k dosažení plné zralosti je třeba dlouhého zrání v dubových sudech.

Petite Champagne:

Tyto destiláty mají víceméně stejné vlastnosti jako Grande Champagne, chybí jim však jejich mimořádná jemnost.

Fine Champagne:

Destiláty „Cognac“ uváděné pod názvem „Fine Champagne“ mají organoleptické vlastnosti vyplývající ze smíchání Grande Champagne (nejméně z poloviny) a Petite Champagne.

Borderies:

Tato vinice produkuje plné sladké destiláty s výrazným buketem, které se vyznačují vůní fialek. Jsou známé tím, že získávají optimální kvalitu po kratší době zrání než destiláty „Champagne“.

Fins Bois:

Z největší vinice Fins Bois se vyrábí plné jemné destiláty, které poměrně rychle zrají a mají ovocný buket připomínající lisované hrozny.

Bois (Bons Bois, Bois ordinaires a Bois à terroirs):

Bons Bois produkují destiláty s ovocnou vůní, které rychle zrají.

Zrání:

Nové destiláty, které vycházejí z destilačního zařízení, jsou z velké části odrazem kvality vín, z nichž se vyrábějí.

Zrání je proces, který umožňuje destilátům dosáhnout zralosti; tj. fáze vývoje, která odpovídá jejich nejharmoničtějším organoleptickým vlastnostem.

Zrání probíhá výhradně v dubových nádobách, které jako jediné umožňují zrání produktů.

Doba zrání je dána vlastnostmi zrajících destilátů, kvalitativním profilem požadovaného produktu a také typem a stářím dubových nádob použitých ke zrání.

Zahrnuje výluh látek ze dřeva, jakož i oxidaci a řadu fyzikálně-chemických změn, které jsou nezbytné pro získání senzorických vlastností zrajících destilátů, včetně dobarvování.

Zrání produktu „Cognac“ je proces, který využívá jak klimatické podmínky specifické pro tento region, tak know-how, které se v regionu v průběhu historie vyvinulo. Během procesu zrání zůstává nový destilát po výstupu z destilačního zařízení v nádobě z dubového dřeva několik let (někdy i několik desetiletí); poté dochází k různým fyzikálním a chemickým jevům: odpařování vody a alkoholu, koncentrace různých látek, výluh látek ze dřeva, oxidace atd. Tyto jevy se řídí výchozími vlastnostmi destilátu (obsah alkoholu a kyselost), typem nádoby, v níž je uchováván, a fyzikálními vlastnostmi vinného sklepa, v němž je nádoba umístěna (teplota, vlhkost vzduchu a větrání).

Pro proces zrání v mírném oceánském podnebí zeměpisné oblasti „Cognac“ je typické to, že jsou destiláty vystaveny středně vlhkým podmínkám a střídání ročních dob, které nevykazují žádné extrémy. Umístění a konstrukce sklepů jsou uzpůsobeny tak, aby poskytovaly vyvážené podmínky pro zjemnění a harmonické stárnutí destilátu.

V závislosti na použití byl vybrán dub s jemným zrnem (dubový háj Tronçais) nebo s hrubým zrnem (kraj Limousin), dub zimní (*Quercus petraea*) nebo dub letní (*Quercus robur*), a to kvůli jejich schopnosti umožnit dlouhodobé vzájemné ovlivňování mezi destilátem, vnějším prostředím a dřevem. Řada bednářských společností, které v této zeměpisné oblasti vznikly, dokázaly v úzké spolupráci s mistry sklepů označení „Cognac“ vybudovat své know-how v oblasti výroby nejvhodnějších nádob pro zrání produktu „Cognac“. Je na sklepmistrech, aby zvolili nejvhodnější nádoby v závislosti na počátečních vlastnostech nových destilátů, fázi zrání a kvalitativních cílech.

Během doby, kdy je „Cognac“ v kontaktu s dubovým dřevem a vzduchem, postupně ztrácí odpařováním část vody a alkoholu, které obsahuje. Tyto alkoholové výpary (poeticky nazývané „andělská daň“) představují ekvivalent několika milionů lahví ročně a v blízkosti sklepů živí plíseň *Torula compniacensis*, která pokrývá kameny v oblasti, a ty díky ní získávají černou barvu.

Zrání koňaku je neoddělitelně spjato s uměním mísení. Toto umění je nejdůležitější částí profese sklepmistrů společností vyrábějících produkt „Cognac“. Stejně jako malíř pracuje s barevnou paletou, tak i sklepmistr vybírá různé šarže produktu „Cognac“ z více zdrojů: různé „*crus*“, různé stupně zrání, produkt „Cognac“ zrající v nových sudech, starších sudech (v nichž již produkt „Cognac“ zrál) a sudech různého původu a umístěných v různých typech sklepů (vlhkých nebo suchých).

Každý destilát má totiž v závislosti na procesu zrání své vlastní organoleptické vlastnosti, které se posílí vlastnostmi ostatních destilátů, s nimiž se mísí.

Vzhledem ke složitosti nelze tohoto uvážlivého míchání dosáhnout pouhým použitím technických receptur. Sklepmistr se opírá o empirické znalosti: znalost rozmanitosti surovin a charakteristiky označení původu, zkušenosti s interakcemi mezi těmito surovinami a faktory zrání, zvládnutí nezbytných technik. To vyžaduje stálou kontrolu prostřednictvím ochutnávek a velkou senzorickou paměť destilátů v různých fázích výroby.

Toto know-how, které vyžaduje dlouholetou praxi v kontaktu s nejzkušenějšími mistry oboru, se podařilo diferencovat, udržet a předávat díky husté síti podniků v oblasti a spolupráci, která probíhá v rámci profesní komunity v oblasti označení mezi sklepmistry, vinaři, obchodníky a zprostředkovateli.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d