C/2025/4107

23.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4107)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac«

EU-nr.: PGI-FR-02043-AM02 — 25.04.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☒ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☒ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (Det nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO)

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ændringerne medfører ikke en ændring af betegnelsen, ændrer ikke spiritussens forskriftsmæssige betegnelse eller kategori, påvirker ikke spiritussens kvalitet, omdømme eller andre egenskaber og fører ikke til nye begrænsninger for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Indførelse af nye sorter*

Beskrivelse

Producentgruppen har i sin produktspecifikation opført de tre interspecifikke druesorter Coutia, Luminan og Vidal som såkaldte tilpasningssorter (Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation, VIFA). Med disse sorter er det muligt at fremstille vine med lavt alkoholindhold og højt syreindhold, hvilket gør dem egnede til fremstilling af brændevin.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Bestemmelserne om vinstokbestanden (del 1, afsnit D. punkt 1. Vinstokbestand) og om sammenstikningen (del 1, afsnit D, punkt 10. Bestemmelser om sammenstikning og efterbehandling) er også blevet ændret.

Andelen af sorterne Coutia B, Luminan B og Vidal B tilsammen eller hver for sig må være 5 % eller derunder af bedriftens vinstokbestand. Bedrifter med et areal på under 20 hektar kan fravige denne bestemmelse med op til højst én hektar, hvad angår tilpasningssorter (VIFA), og op til 10 %, hvad angår vinstokbestanden.

Enhedsdokumentet er blevet ændret på forskellige måder i afsnittet »Metode til fremstilling af spiritussen«.

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Producentgruppen begrunder sin anmodning med behovet for at udvælge druesorter, der er tilpasset til miljøkravene og klimaændringerne, som har en betydelig indvirkning på landbrugsproduktionssystemerne. Producentgruppen har gennemført forskningsprogrammer på dette område i de seneste 20 år i samarbejde med det nationale forskningsinstitut for landbrug, fødevarer og miljø (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, INRAE) og det franske vin- og vindyrkningsinstitut (Institut Français de la Vigne et du Vin, IFV) med henblik på udvælgelse af disse sorter.

De udvalgte sorter gør det muligt at fremstille vine med lavt alkoholindhold og højt syreindhold, og producentgruppen har også vurderet, at disse sorters aromaprofiler er i overensstemmelse med de typiske kendetegn, der er karakteristiske for Cognac.

Produktspecifikationen skal ændres, så den omfatter de nye sorter, og

— således at bestemmelserne om druesorter ændres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Bestemmelser om miljøvenligt landbrug*

Beskrivelse

Miljøbestemmelserne (del 1, afsnit D, punkt 2.g) Miljøvenlige landbrugsforanstaltninger) vedrørende ukrudtsbekæmpelse på parcellerne og områderne mellem rækkerne er ændret. Formålet med disse ændringer er at indføre de regler om kontroller, som skal følges for at opnå overensstemmelse.

Der er navnlig tale om:

— kemisk ukrudtsbekæmpelse på højst 80 cm af den upløjede jord, når afstanden mellem rækkerne er 2,5 meter eller derunder

— kemisk ukrudtsbekæmpelse på den upløjede jord er tilladt på højst en tredjedel af det samlede areal, når afstanden mellem rækkerne er over 2,5 meter.

I enhedsdokumentet er afsnittet »Metode til fremstilling af spiritussen« ændret.

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Efter indførelsen af bestemmelser om miljøvenligt landbrug i produktspecifikationen blev kontrolplanen ændret og godkendt i september 2021.

Kontrolorganet har indført en kontrolmetode med fastlagte dyrkningsmetoder i henhold til disse nye bestemmelser.

Producentgruppen ønsker at præcisere definitionen af to målværdier i produktspecifikationen med henblik på disse to bestemmelser om miljøvenligt landbrug for at gøre kontrollen mere pålidelig.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Tilknytning til oprindelsesstedet*

Beskrivelse

Del 1, afsnit E, punkt 2. Historiske faktorer vedrørende tilknytningen til området

— »i det 16. århundrede...« i stedet for det 15. århundrede

— »i starten af det 17. århundrede...« i stedet for det 15. århundrede.

De århundreder, hvori de historiske begivenheder fandt sted, var forkerte.

I enhedsdokumentet er afsnittet om tilknytningen blevet ændret for at rette denne fejl.

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Disse ændringer er foretaget for at rette fejl vedrørende århundrederne i forbindelse med oprindelse.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ajourføring af det maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen.*

Beskrivelse

Del 1, afsnit B, punkt 3. Særlige kendetegn sammenlignet med andre former for spiritus i samme kategori: Det maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen ændres fra 72,4 % til 73,7 %.

Ajourføringen af det maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen til 73,7 % blev godkendt i juni 2022. Den begrundelse, som beskyttelses- og forvaltningsorganet (Organisme de Défense et de Gestion) gav for denne anmodning, var den globale opvarmning, som har ført til en stigning i det maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen for vin, der er bestemt til destillation, og dermed til en stigning i alkoholindholdet i det første destillat (brouillis).

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Efter en revision af produktspecifikationen i forbindelse med den foregående godkendelse er det nødvendigt at ændre produktspecifikationen i del 1, afsnit B, punkt 3, for at rette denne fejl.

Enhedsdokumentet er derimod blevet ændret korrekt og behøver derfor ikke at blive ændret.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. *Overgangsforanstaltninger*

Beskrivelse

Overgangsforanstaltningerne (del 1, afsnit D, punkt 11. Overgangsforanstaltninger) for druesorter og korteste lagringstid i det geografiske område udgår, da de er udløbet.

Dette punkt i enhedsdokumentet er ikke blevet ændret.

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Eftersom overgangsforanstaltningerne er udløbet, er de slettet for at præcisere produktspecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. *Afgrænsning af det geografiske område*

Beskrivelse

Afgrænsningen af det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode pr. 1. januar 2024.

Dette punkt i enhedsdokumentet er ændret.

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Det geografiske område forbliver uændret efter ajourføringen af den officielle geografiske kode af 1. januar 2024, som erstatter den officielle geografiske kode fra 2020.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Innovationsvurderingssystemer*

Beskrivelse

Der er tilføjet en innovationsvurderingsmetode i produktspecifikationen.

Følgende ordlyd tilføjes i afsnittet om produktionsmetoden i enhedsdokumentet:

»Til evalueringsformål er det dog tilladt at anvende destillationsudstyr, der ikke opfylder ovennævnte regler, i henhold til den protokol, som blev godkendt af det nationale udvalg på dets møde den 11. september 2024, forudsat at INAO, producentorganisationen og den godkendte erhvervsdrivende underskriver en aftale, der er godkendt af det nationale udvalg den 11. september 2024 og i henhold til retningslinje INAO-DIR-CNAOV-2023-01.«

I forbindelse med denne vurdering er reglerne for sammenstikning også blevet præciseret i afsnittet om produktionsmetoden i enhedsdokumentet:

»Hver erhvervsdrivende kan erhverve spiritus, hvor mere end 10 % af mængden er opnået ved hjælp af disse innovationsvurderingssystemer, og foretage sammenstikning, forudsat at INAO, producentorganisationen og den godkendte erhvervsdrivende underskriver en aftale som omhandlet i afsnit D, punkt 8.c og afsnit D, punkt 1. Den mængdemæssige andel af spiritus, der fremstilles inden for rammerne af det innovationsvurderingssystem, der foreskrives i denne produktspecifikation, må højst udgøre 10 % volumen i sammenstikninger af de partier spiritus, der anvendes til markedsføring til forbrugerne og ved fremstilling af de sammenstukne produkter.«

Sammenfatning af begrundelsen for, hvorfor ændringen er nødvendig

Vurderingssystemerne for opvarmning af vin og brouillis (første destillat) er i overensstemmelse med målet for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Cognac om at reducere energiforbruget og drivhusgasudledningerne. Ved destillationen af Cognac frigives en stor mængde drivhusgasser på grund af forskellige faktorer (diskontinuerlig destillation, destillationsenhedernes begrænsede kapacitet, åben ild, brug af fossile brændstoffer osv.). Destillationen står for 21 % af CO2e-udledningerne fra Cognac-produktionen, hvoraf 83 % skyldes energiforbruget. I aftalen fastsættes vurderingens varighed til 3 år.

Afsnittet om fremstillingsmetoden i enhedsdokumentet er ændret.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac«

2. **Ansøgerens land**

Frankrig

3. **Type geografisk betegnelse**

Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

4. **Spirituskategori(er)**

4. Vinbrændevin

4.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2208 — Ethanol (ethylalkohol), ikke denatureret, med et alkoholindhold på under 80 % vol.; spiritus, likør og andre spiritusholdige drikkevarer

5. **Beskrivelse af spiritussen**

1 Fysiske, kemiske egenskaber: Brændevine, der markedsføres til forbrugerne, skal have et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40 %, et minimumsindhold af flygtige stoffer på 200 g/hl ren alkohol og et maksimumsindhold af methanol på under 100 g/hl ren alkohol. Farven svarer til en absorbans på mindst 420 nm ved 0,1 nm for en optisk længde på 10 mm. 2. Organoleptiske egenskaber Cognac-brændevinene har er særegen aromatisk balance og karakteristiske aromatiske egenskaber. Deres sensoriske profil, der er kendetegnet ved kompleksitet og finesse, ændrer sig i takt med lagringens varighed. De yngste brændevine har blomsteragtige og frugtagtige noter, herunder noter af vin- eller akacieblomst, druer, pærer eller visse eksotiske frugter. Kontakten med egetræ giver dem karakteristiske noter, herunder af vanilje, kokos eller ristningsnoter. Lagringen betyder endvidere, at brændevinenes aromatiske profil beriges og bliver stadig mere kompleks, idet der tilføjes noter af kandiseret frugt, krydderier, træ, tobak eller tørret frugt. Alle disse noter giver en kompleks og særlig aromatisk profil, der i litteraturen beskrives som »rancio Charentais« (Flanzy, 1998). Denne aromatiske udvikling ledsages af en udvikling i smagen. Dette fører til en mindre intens smagsoplevelse, større karakteristisk fyldighed og volumen og en mere vedvarende aroma. Der er visse nuancer mellem de forskellige »crus« (det franske ord for klassificerede voksesteder (cru'er)), der dannede grundlag for den afgrænsning, som Coquand fastlagde i slutningen af det 19. århundrede: – Grande Champagne giver brændevine med betydelig finesse kendetegnet ved en særegen og vedvarende smag med en duft overvejende af blomster. Den langsomme modning betyder, at brændevinene skal lagres på egetræsfade i lang tid for at opnå fuld modenhed. – Petite Champagne-brændevine har stort set de samme kendetegn som Grande Champagne. Dog opnås den optimale kvalitet ved en kortere modningsperiode sammenlignet med Grande Champagne-brændevine. – »Cognac« med den supplerende geografiske betegnelse »Fine Champagne« opnår sine organoleptiske egenskaber som følge af en sammenstikning af Grande Champagne- (som minimum halvdelen) og Petite Champagne-brændevine. – Vindyrkningsområdet Borderies giver fyldige, duftende og milde brændevine kendetegnet ved en duft af violer. Det siges, at de opnår den optimale kvalitet ved en kortere modningsperiode sammenlignet med Grande Champagne-brændevine. – Fins Bois, som udgør det største vindyrkningsområde, giver fyldige og bløde brændevine med forholdsvis kort lagringstid med en frugtagtig duft af pressede druer. – Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires eller Bois à terroirs) giver brændevine med frugtagtige aromaer med en kort lagringstid. Brændevinenes farve ændrer sig også i takt med lagringen. Fra lysegul bliver den gradvist dybere og går over i gyldengule nuancer, derefter ravgule og mahognifarvede nuancer hos de ældste brændevine.

»Esprit de Cognac« har et alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 80 % og 85 %.

6. **Kort angivelse af det større geografisk områdes afgrænsning**

Alle produktionsstadier, der giver ret til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cognac«, »Eau-de-vie de Cognac« eller »Eau-de-vie des Charentes«, finder sted i det afgrænsede geografiske område som oprindeligt anført i dekret af 1. maj 1909 med senere ændringer, hvis område omfatter følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode af 1. januar 2024.

Departementet Charente

Kommuner i deres helhed:

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 (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de 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 og Yviers.

Kommuner, der er delvist omfattet:

Moulins-sur-Tardoire (den del, der udgøres af den delegerede kommune Rancogne pr. 1. januar 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (den del, der udgøres af den delegerede kommune Saint-Projet-Saint-Constant pr. 1. januar 2019).

Departementet Charente-Maritime, kommunerne:

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 og Yves.

Departementet Dordogne, kommunerne:

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

DepartementetDeux-Sèvres, kommunerne:

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

Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

7. **Fremstillingsmetode for spiritussen**

Vinene til fremstilling af brændevinene fremstilles af følgende druesorter:

— colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B og ugni blanc B

— folignan B, som udgør højst 10 % af vinstokbestanden.

— coutia B, luminan B og Vidal B som sorter, der anvendes for tilpasningsformål (Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation, VIFA), under forudsætning af at INAO, producentorganisationen og den godkendte erhvervsdrivende underskriver en aftale i overensstemmelse med rammeaftalen for vinbrændevin, som fremstilles ved anden destillation (*repasse*), der blev godkendt af det kompetente nationale udvalg den 30. juni 2023.

Andelen af sorterne coutia B, luminan B og Vidal B skal tilsammen eller hver for sig udgøre 5 % eller derunder af bedriftens vinstokbestand.

Bedrifter med et areal på under 20 hektar kan fravige denne bestemmelse med op til højst én hektar, hvad angår tilpasningssorter (VIFA), og op 10 %, hvad angår vinstokbestanden.

Vinstoksorternes overensstemmelse bedømmes på alle de parceller på bedriften, der er bestemt til produktion af »eaux-de-vie Cognac AOC«.

a) – Beplantningstæthed

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 2 200 vinstokke pr. ha.

b) – Afstand mellem rækkerne

Afstanden mellem rækkerne er højst 3,50 meter.

c) – Beskæringsmetode

Beskæring skal ske hvert år. Alle beskæringsmetoder er tilladt.

d) – Antal skud pr. hektar

Antallet af skud er højst 80 000 pr. hektar.

e) – Nye vinstokke i produktion

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cognac« må først anvendes med hensyn til brændevine, der er genereret af vin fremstillet af nye vinstokke, fra det andet år efter det år, hvor vinstokkene blev plantet inden den 31. juli.

f) – Døde eller manglende vinstokke

— For vinstokke, hvis oprindelige beplantningstæthed eller tætheden efter en parcelændring er højst 2 500 vinstokke pr. hektar, er procentdelen af døde eller manglende vinstokke som omhandlet i artikel D.645-4 i den franske lov om landbrug og havfiskeri fastsat til 20 %.

— For vinstokke, hvis oprindelige beplantningstæthed eller tætheden efter en parcelændring er over 2 500 og højst 2 900 vinstokke pr. hektar, er procentdelen af døde eller manglende vinstokke som omhandlet i artikel D.645-4 i den franske lov om landbrug og havfiskeri fastsat til 25 %.

— For vinstokke, hvis oprindelige beplantningstæthed eller tætheden efter en parcelændring er over 2 900 vinstokke pr. hektar, er procentdelen af døde eller manglende vinstokke som omhandlet i artikel D.645-4 i den franske lov om landbrug og havfiskeri fastsat til 35 %.

g) – Miljøvenlige landbrugsforanstaltninger

Kemisk ukrudtsbekæmpelse på hele parcellen er forbudt.

Kemisk ukrudtsbekæmpelse begrænses til upløjet jord:

— på højst 1/3 af afstanden mellem rækkerne af vinstokkene, hvis afstanden er over 2,5 meter

— Højst 80 cm, hvis afstanden mellem rækkerne af vinstokkene er 2,5 meter eller derunder.

I alle områder mellem rækkerne kontrolleres det naturlige eller sådede plantedække med mekaniske eller fysiske midler.

Kemisk ukrudtsbekæmpelse på foragre er forbudt.

Det maksimalt tilladte årlige udbytte svarer til den maksimale mængde druer eller tilsvarende volumen vin eller most, der høstes pr. hektar, udtrykt i hl vin pr. hektar med et referencealkoholindhold udtrykt i volumen på 10 %. Der henvises til et maksimalt udbytte på 160 hl vin pr. hektar med et referencealkoholindhold udtrykt i volumen på 10 %.

Det er forbudt at anvende pallecentrifugalpumper til transport af høsten.

Det er forbudt at anvende en presse med transportsnegl, dvs. en kontinuerlig pladepresse.

Enhver berigelse er forbudt.

I gæringsperioderne er det forbudt at anvende svovldioxid ved vinfremstillingen.

På destillationstidspunktet har vinene et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 7 % og et maksimalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 12 %. Deres indhold af flygtig syre er højst 12,25 meq/l.

a) Destillationsperiode

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cognac« må kun bruges på brændevine fremstillet ved destillation af vin fra den igangværende destillationsproces.

Destillationen skal være afsluttet senest den 31. marts i året efter høsten.

b) Destillationsprincip

Destillationen følger princippet om simpel diskontinuerlig destillation, som også kaldes destillation med gentagelse eller dobbelt destillation. Denne metode består af to på hinanden følgende opvarmningsfaser:

— Den første opvarmningsfase sker ved destillationen af vinen, hvor det såkaldte »brouillis« (første destillat) udvindes.

— Den anden opvarmningsfase eller »gentagelsen« eller »den egentlige opvarmning« sker ved destillation af »brouillis«-produktet, hvorved Cognac-brændevinen genereres efter fjernelse af den første og sidste del af destillationsproduktet (også kendt som »råsprit«).

— Under den første eller anden opvarmningsfase kan der til vinen eller til brouillis-produktet tilsættes elementer fra den første og sidste del af foregående destillationsprocesser, der ikke er udvalgt som Cognac-brændevin.

c) Beskrivelse af destillationsudstyret

»Charente«-destillationsenheden består af en kedel, der opvarmes med åben ild, en hjelm, en hals, med eller uden vinvarmer, og en svaler med køleapparat.

Kedlen, hjelmen, halsen, svaleren og holderen til alkoholmeter skal være fremstillet i kobber.

Til evalueringsformål er det dog tilladt at anvende destillationsudstyr, der ikke opfylder ovennævnte regler, i henhold til den protokol, som blev godkendt af det nationale udvalg på dets møde den 11. september 2024, forudsat at INAO, producentorganisationen og den godkendte erhvervsdrivende underskriver en aftale, der er godkendt af det nationale udvalg den 11. september 2024 og i henhold til retningslinje INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Den totale kedelkapacitet må ikke overstige 30 hl (med en toleranceværdi på 5 %), og produktmængden er begrænset til 25 hl (med en toleranceværdi på 5 %) pr. opvarmningsfase.

Kedler med en kapacitet, der overstiger det, der er fastsat i foregående afsnit, kan dog anvendes, forudsat at de udelukkende anvendes til den første opvarmningsfase for at udvinde brouillis-produktet, og at de desuden opfylder betingelsen om, at den totale kedelkapacitet ikke overstiger 140 hl (med en toleranceværdi på 5 %), og at den anvendte vinmængde er begrænset til 120 hl (med en toleranceværdi på 5 %) pr. opvarmningsfase.

d) Alkoholindhold i brændevinene

Efter dobbelt destillation må brændevinenes alkoholindhold udtrykt i volumen ikke overstige 73,7 % ved 20 °C i den dagligt anvendte brændevinsbeholder.

e) Fremstilling af »Esprit de Cognac«

Dette produkt fremstilles efter yderligere destillation efter den anden opvarmningsfase i en destillationsenhed som beskrevet ovenfor. Alkoholindholdet udtrykt i volumen skal ligge på mellem 80 og 85 %.

f) Gennemførelse af destillationen, når der ændres cru'er

»Cru« er den supplerende geografiske betegnelse, hvis geografiske område er afgrænset i afsnittet om de supplerende geografiske betegnelser.

Ved en destillation af vine fra forskellige cru'er, er det ikke tilladt at anvende elementer fra den første og sidste del af destillationen af anden opvarmningsfase i brouillis-produktet eller i vinene, der stammer fra et andet cru, medmindre følgende gør sig gældende:

— Før ændringen af kvalitetsproduktet skal den sidste anden opvarmningsfase af kvalitetsproduktet, der er ved at blive destilleret, foregå, idet højst 33 % af destilleriets produktkapacitet udnyttes ved brug af mindst tre destillationsenheder.

— Iblandingen af elementer fra den første og sidste del af destillationen af anden opvarmningsfase er begrænset til højst 8 % af produktmængden for den anvendte destillationsenhed.

Sammenstikningen af brændevine af forskellig alder og forskellige profiler er fast praksis i forbindelse med fremstillingen af »Cognac«. Således sikres en vedvarende fremstilling af et produkt med de præcise og harmoniske organoleptiske egenskaber, der søges opnået.

Hver erhvervsdrivende kan erhverve spiritus, hvor mere end 10 % af mængden er opnået ved hjælp af disse innovationsvurderingssystemer, og foretage sammenstikning, forudsat at INAO, producentorganisationen og den godkendte erhvervsdrivende underskriver en aftale som omhandlet i afsnit D, punkt 8.c og afsnit D, punkt 1. Den mængdemæssige andel af spiritus, der fremstilles inden for rammerne af det innovationsvurderingssystem, der foreskrives i denne produktspecifikation, må højst udgøre 10 % volumen i sammenstikninger af de partier spiritus, der anvendes til markedsføring til forbrugerne og ved fremstilling af de sammenstukne produkter.

De godkendte metoder er følgende:

— justering af farven med karamel E150a (almindelig karamel)

— sødning ved hjælp af de produkter, der er anført i stk. 3, litra a), i bilag 1 til forordning (EF) nr. 110/2008, for at afrunde den endelige smag

— tilsætning af en infusion af egetræsspåner i varmt vand.

Mørkfarvningen af brændevinen påvirkes herved med højst 4 % vol. Mørkfarvningen udtrykt i % vol. beregnes som forskellen mellem det reelle alkoholindhold udtrykt i volumen og bruttoalkoholindholdet udtrykt i volumen.

Tilsætning af en infusion af træspåner er en traditionel metode: De anvendte træsorter skal svare til sorterne som angivet for beholderne anført i produktspecifikationen, og infusionen skal, hvis det er relevant, stabiliseres ved tilsætning af brændevin svarende til den ønskede brændevin.

Cognac-brændevinene lagres udelukkende og uden afbrydelse i egetræsbeholdere.

For at blive kunne leveres til direkte konsum skal brændevinene lagres i mindst to år. De to første lagringsår skal foregå i området.

8. **Særlige regler for emballering**

–

9. **Særlige mærkningsregler**

9.1. *Generelle bestemmelser*

Navnet »Cognac« kan anvendes uden ordene »kontrolleret betegnelse«, i det omfang betegnelsen ikke er forbundet med nogen supplerende geografisk betegnelse.

9.2. *Lagringsbetegnelser*

Minimumsalderen på de markedsførte Cognac-brændevine skal henholdsvis svare til:

— gruppe 2 for betegnelserne: »3 Etoiles«, »Sélection«, »VS«, »De Luxe« og »Very Special« og »Millésime«

— gruppe 3 for betegnelserne: »supérieur«, »Cuvée Supérieure«, »Qualité Supérieure«

— gruppe 4 for betegnelserne: »V.S.O.P.«, »Réserve«, »Vieux«, »Rare« og »Royal«

— gruppe 5 for betegnelserne: »Vieille Réserve«, »Réserve Rare« og »Réserve Royale«

— gruppe 6 for betegnelserne: »Napoléon«, »Très Vieille Réserve«, »Très Vieux«, »Héritage«, »Très Rare«, »Excellence« og »Suprême«

— gruppe 10 for betegnelserne: »XO«, »Hors d'âge«, »Extra«, »Ancestral«, »Ancêtre«, »Or«, »Gold«, »Impérial«, »Extra Old«, »XXO« og »Extra Extra Old«.

— Betegnelserne »XXO« og »Extra Extra Old« er specifikke betegnelser for brændevine med en lagringstid på 14 år eller derover.

Med undtagelse af de sammensatte lagringsbetegnelser, der er anført ovenfor, og som er knyttet til en bestemt aldersgruppe, ændrer anvendelsen af flere lagringsbetegnelser på samme mærkning, idet disse betegnelser tilhører samme aldersgruppe, ikke den gældende aldersgruppe.

Ved anvendelse af flere lagringsbetegnelser på samme mærkning, idet betegnelserne tilhører forskellige aldersgrupper, gælder den ældste anvendte aldersgruppe.

Angivelsen af lagringsbetegnelserne på mærkningen og den måde, mærkningen udføres på, må ikke være af en sådan art, at den skaber forvirring hos køberen eller forbrugeren med hensyn til »Cognac«-produktets alder og væsentlige egenskaber.

10. **Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse, herunder, hvis det er relevant, de specifikke elementer af produktbeskrivelsen eller produktionsmetoden, der begrunder sammenhængen**

Brændevinene med betegnelsen»eaux-de-vie de Cognac« har en særegen aromatisk balance og karakteristiske aromatiske egenskaber svarende til alle elementerne i produktspecifikationen for betegnelsen med hensyn til geografisk oprindelse, vinstokbestand, dyrkning af vinmarkerne, teknikker til fremstilling af vinene, destillation og lagring af brændevine.

1. *Beskrivelse af de naturgivne og menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen til området*

a) - Klimaet

Det afgrænsede område »Cognac«, som dækker næsten hele Charente-Maritime, en stor del af Charente og nogle kommuner i Dordogne og Deux-Sèvres, ligger nord for Bassin aquitain, der grænser op til Atlanterhavet. Mod vest afgrænses området af Gironde og øerne (Ré og Oléron) og mod øst af Angoulême og de første udløbere af Massif Central. Floden Charente løber gennem regionen, og flere mindre floder løber sammen med hovedfloden: Né, Antenne, Seugne osv.

Det tempererede kystklima er ret homogent med undtagelse af kystområderne, som er mere solrige og har mindre temperaturforskelle. På grund af havets nærhed kan der forekomme nedbør på et hvilket som helst tidspunkt i løbet af året, dog med en hyppigere forekomst om vinteren. Derfor er det sjældent med tørke, hvilket muliggør en regelmæssig vandforsyning til vinstokkene. Den årlige gennemsnitstemperatur er ca. 13 °C med forholdsvis milde vintre. Temperaturerne sikrer en god modning af druerne uden at brænde dem, da temperaturerne ikke er for høje.

b) Vindyrkningsområdet

Henri Coquand (1811-1881), professor i geologi, undersøgte i midten af det 19. århundrede regionens geologi og godkendte med hjælp fra en vinsmager en klassificering af de forskellige områder alt efter kvaliteten af de brændevine, der kunne produceres på jorden.

Deres arbejde førte omkring 1860 til en afgrænsning af forskellige »cru'er« (voksesteder) og dannede grundlag for det dekret af 13. januar 1938, hvori afgræsningen af disse cru'er blev fastlagt. De geografiske betegnelser, der bruges som supplement til betegnelsen »Cognac«, anvendes altid under deres historiske navne: »Grande Champagne«, »Petite Champagne«, »Fine Champagne«, »Borderies«, »Fins bois«, »Bons Bois«, som suppleres med »Bois ordinaires« eller »Bois à terroir«.

Det skal præciseres, at den supplerende geografiske betegnelse »Fine Champagne« ikke svarer til et område som sådant.

Denne betegnelse er imidlertid forbeholdt en sammenstikning af brændevine udelukkende med de to supplerende geografiske betegnelser »Grande Champagne« og »Petite Champagne«, og som indeholder mindst 50 % »Grande Champagne«-brændevin.

Ifølge værkerne fra denne periode så de fremherskende jordbunde ud som følger for de specifikke betegnelser:

— Grande et Petite Champagne: forholdsvis overfladisk lerjord på blød, kridtagtig kalksten fra kridttiden

— Borderies: sandet lerjord med flintesten som følge af dekarboniseringen af kalksten

— Fins Bois: overvejende præget af »groies«, som er overfladisk rød meget stenet lerjord, af hård kalksten fra juratiden, idet resten er meget lerholdig jord

— Les Bois (Bons Bois, Bois ordinaires og Bois à terroirs): sandjord i kystområder, i nogle dale og i hele den sydlige del af vindyrkningsarealet. Sandet stammer fra den erosion, som Massif Central har bevirket.

De vindyrkningsarealer, der anvendes til produktion af »Cognac«, dækker i dag ca. 75 000 hektar eller 95 % af vindyrkningsarealerne i området (ca. 9 % af landbrugsarealet i det afgrænsede område). Ugni blanc er den mest udplantede sort: Den udgør i dag næsten 98 % af Cognacs vindyrkningsareal.

c) Økonomien bag »Cognac«

Regionens økonomi har historisk set været knyttet til fremgangen for »Cognac«, idet der opstod mange erhverv og tilknyttede industrier omkring brændevinsfremstillingen, som mundede ud i et fagligt fællesskab, der varetog fremstillingen af og handlen med »Cognac«.

De virksomheder, der er involveret i produktionen af »Cognac« (ca. 5 500 vinavlere, 110 professionelle destillerier og 300 forhandlere), udgør et stærkt fagligt fællesskab, der tæller ca. 12 000 personer: bødkere, pladesmede, virksomheder inden for glas, karton, trykkeri og propning, transportører, ønologiske laboratorier, producenter af landbrugsudstyr osv.

2. *Historiske faktorer, der bidrager til tilknytningen til området*

Den arkæologiske forskning i Charente har vist, at de første vindyrkningsarealer dukkede op allerede i slutningen af det første århundrede efter Kristus. Desuden har udgravninger vist, at der i regionen lå flere landbrugsbygninger, navnlig knyttet til vindyrkning, hvilket bekræftes i det faktum, at der blev produceret vin i regionen allerede i Romerrigets tid.

I middelalderen var floden Charente med til at udvikle en mentalitet, der tilskyndede til international handel i regionen. Allerede dengang var byen Cognac kendt for sin vinhandel foruden sine saltlagre, som har været kendte siden det 11. århundrede. Vinene fra vindyrkningsarealet Poitou, som blev transporteret af nederlandske fartøjer, der efterspurgte salt fra Atlanterhavskysten, blev værdsat i de lande, der grænsede op til Nordsøen.

I det 16. århundrede besluttede Nederlandene at destillere vinene fra regionen for at sikre en bedre holdbarhed. I renæssancen voksede handelen betydeligt. Nederlandske fartøjer kom til Cognac og havnene ved Charente efter de berømte vine fra cru'erne »Champagne« og »Borderies«.

Disse vine, som havde et lavt alkoholindhold, led dog under den lange rejse på havet. Det nederlandske kendskab til destillationskunsten betød, at de begyndte at destillere vinen i Nederlandene for at sikre en bedre holdbarhed. De gav disse vine navnet »brandwijn« (hvilket bogstaveligt talt betyder »brændt vin«), som senere blev til »brandy«, vinbrændevin.

I begyndelsen af det 17. århundrede blev den dobbelte destillation opfundet, hvilket gjorde det muligt at transportere en uforanderlig brændevin, der var langt mere koncentreret end vinen. De første destillationsenheder, som nederlænderne havde installeret i Charente, blev gradvis videreudviklet. Producenterne i Charente tog enhederne til sig og forbedrede teknikken med den dobbelte destillationsproces.

I midten af det 19. århundrede blev et stort antal detailforretninger til, som begyndte at distribuere brændevinen i flasker i stedet for på fade.

Denne nye handelsform betød endvidere, at der opstod tilknyttede industrier: glasproduktion (der blev udgangspunktet for en lokal knowhow inden for mekanisering af flaskefremstillingsprocesser), fremstilling af kasser og propper samt trykning.

Charente blev omkring 1875 ramt af Phylloxera vastatrix, som er et insekt af slægten hemiferous, som angriber vinstokkene ved at trække saften ud rødderne. Størstedelen af vindyrkningsarealerne blev ødelagt, og omkring 1893 var der således kun 40 600 hektar tilbage sammenlignet med 280 000 hektar før Phylloxera-angrebet. Ligesom andre steder i Europa blev også vindyrkningsarealerne i Charente genetableret med hjælp af amerikanske grundstammer. Hændelsen betød imidlertid, at der i 1888 blev oprettet en vindyrkningskomité, som blev det centrale organ for vindyrkning i 1892, et tværfagligt kvalitativt forskningsorgan for »Cognac«.

Dette organ fokuserede i høj grad på sortsforskning. Det var takket være organets arbejde, at sorten Ugni blanc mod midten af det 20. århundrede blev den primære anvendte sort. Ugni blanc er mere modstandsdygtig end de traditionelle sorter, der blev anvendt før Phylloxera-krisen (Colombard, Folle blanche osv.), som blev svækket af podning.

Dens produktivitet (udbyttet ligger på mellem 120 og 130 hl/ha), dens syreindhold og dens lave sukkerindhold, hvilket giver en vin med lavt alkoholindhold, har desuden været med til at gøre denne sort til den foretrukne. Den nordlige dyrkningsgrænse for druesorten af italiensk oprindelse (kendt som »Trebbiano Toscano«) ligger i regionen.

3. *Historiske faktorer, der bidrager til produktets omdømme*

Fra slutningen af det 17. århundrede og især fra det efterfølgende århundrede blev markedet genstand for en organisering, og for at imødekomme efterspørgslen opstod der handelsaktiviteter. Der blev oprettet handelsstationer – nogle af dem med angelsaksisk oprindelse – i regionens vigtigste byer: f.eks. i Martell i 1715, i Rémy Martin i 1724, i Delamain i 1759, i Hennessy i 1765, i Godet i 1782, i Hine i 1791 og i Otard i 1795.

Undertegnelsen af en handelstraktat mellem Frankrig og England under ledelse af Napoleon III den 23. januar 1860 betød, at »Cognac« oplevede en voldsom vækst, der toppede i 1879 (oprettelse af handelsselskaber: Bisquit i 1819, Courvoisier i 1843, Royer i 1853, Meukow i 1862, Camus og Hardy i 1863).

I første halvdel af det 20. århundrede blev der indført lovgivning om »Cognac« som forankring af lokale, loyale og konstante skikke:

— 1909: afgrænsning af det geografiske produktionsområde

— 1936: anerkendelse af »Cognac« som kontrolleret oprindelsesbetegnelse

— 1938: afgrænsning af regionale betegnelser (cru'er eller geografiske betegnelser).

Under Anden Verdenskrig blev der oprettet et Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie (kontor til fordeling af vine og brændevine) for at beskytte »Cognac«-lagrene. Efter befrielsen blev kontoret i 1946 erstattet af Bureau national interprofessionnel du Cognac (nationalt tværfagligt kontor for Cognac, BNIC), som det centrale organ for vindyrkning har været tilknyttet siden 1948. »Cognac«-vinavlere og -forhandlere blev enige om at fastsætte BNIC's generelle opgave, som er at udvikle »Cognac« og at repræsentere og forsvare de erhvervsdrivendes kollektive interesser BNIC varetager navnlig udbredelsen af kendskabet til, forsvaret og markedsføringen af oprindelsesbetegnelsen »Cognac« og fremmer forbindelserne mellem handel og vindyrkning. Kontoret har endvidere fået overdraget en opgave som offentlig tjeneste og overvåger som sådan lagringen, alderskontrollen og efterkvalitetsovervågningen af »Cognac« og udsteder de nødvendige eksportcertifikater.

»Cognac«, som historisk set har været et eksportprodukt, er i dag genstand for et udenlandsk forbrug, der udgør mere end 95 %, med forbrugere i næsten 160 forskellige lande. Fra Fjernøsten, over Europa til det amerikanske kontinent er »Cognac« blandt kendere synonym for en brændevin af meget høj kvalitet og et symbol på fransk livskunst.

4. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område, produktets kvalitet og egenskaber*

Sorterne i regionen, navnlig Ugni blanc, er kendetegnet ved en høj produktivitet og sen modning, hvilket giver mange fordele ved fremstillingen af vine til destillation med lavt alkohol- og syreindhold, som er afgørende for den endelige kvalitet af »Eaux-de-vie de Cognac«.

De vine, der er bestemt til fremstilling af »Eaux-de-vie de Cognac«, har en reel specificitet, som fremgår af videnskabelig og teknisk litteratur fra mere end et århundrede.

Det at søge at opnå vine med lavt alkohol- og syreindhold er således et særligt og vedvarende kendetegn ved fremstillingen af »Eaux-de-vie de Cognac« (RAVAZ (1900), LAFON et al (1964), LURTON et al (2011)).

Syreindholdet betyder, at vinen kan lagres naturligt i vintermånederne frem til destillationen, og det lave alkoholindhold gør det muligt at opnå den ønskede koncentration af aromaer i vinene.

Lave udbytter resulterer typisk i et højere alkoholindhold udtrykt i volumen i vinene, et lavere syreindhold og et lavere kvælstofindhold i druerne. Det modsatte gør sig gældende ved stigende udbytter, idet alkoholindholdet reduceres, og syreindholdet øges.

Forekomsten af andre parametre, herunder andelen af æblesyre, de mindste ændringer i aromaernes modenhed, deres fortynding og hyppigheden af Botrytis-angreb, som er skadelig for brændevinenes kvalitet, øges, når udbyttet er for højt.

Disse parametre fører derfor til, at der fastlægges et optimalt udbytteområde, som varierer fra år til år alt efter høstens karakteristika.

Fastsættelsen af et maksimalt årligt udbytte afhængigt af udviklingen i disse parametre gør det derfor muligt at fastlægge det optimale produktionsudbytteområde for vinene, så der skabes den bedste balance mellem de forskellige kvalitetsparametre, der er nødvendige for fremstillingen af »Eaux-de-vie de Cognac«. Dette årlige udbytte ligger derfor inden for et optimalt interval, som blandt andet indeholder klimareserven.

Desuden fører risikoen for en kvalitativ forringelse af de producerede vine, når udbyttet øges uforholdsmæssigt, til indførelse af yderligere foranstaltninger vedrørende vindyrkningsarealernes produktivitet, herunder fastsættelse af en øvre grænse for udbyttet.

Brændevinenes aromatiske kvalitet afhænger i høj grad af de anvendte vines egenskaber.

Valget af vinstokbestand og overholdelsen af de særlige regler for vinfremstilling, der fremgår af produktspecifikationen for betegnelsen »Cognac«, gør det muligt at fremstille vine med fine og delikate aromaer, som er afgørende for fremstillingen af brændevine af høj kvalitet. Disse vine må ikke indeholde forringende faktorer såsom planteegenskaber, et for højt indhold af acetaldehyd (oxideret), højere alkoholer (tyngde) eller visse forbindelser, der er forbundet med forringelsen af vinene under deres opbevaring. Ud over produktspecifikationen kommer en række anbefalinger vedrørende høst og presning, gæring og opbevaring af vin inden destillation, til udtryk som skræddersyede instrukser, der ajourføres regelmæssigt og formidles bredt til vinavlere i produktionsområdet.

Knowhow med hensyn til beskæring og vinfremstilling:

Syreindholdet og det lave alkoholindhold underbygges af den metode til beskæring, som vinavleren vælger på grundlag af flere faktorer:

— afstanden mellem rækkerne

— stammens og plantedækkets højde

— selve metoden: traditionel lang beskæring af vinstokke, kordon-beskæring af vinstokke (høje nedhængende eller lave opbundne kordoner osv.).

Klaserne presses umiddelbart efter høsten i traditionelle horisontale pladepresser eller i pneumatiske presser. Kontinuerlige pladepresser med transportsnegl er forbudte. Den fremstillede saft sættes til gæring hurtigst muligt. Tørsukring er ikke tilladt.

Presningen og gæringen overvåges nøje, da disse processer har en afgørende betydning for brændevinens endelige kvalitet. For at bevare kvaliteten af den brændevin, der produceres, må der ikke tilsættes svovldioxid til vine til destillation under gæring.

Som følge heraf er slutdatoen for destillation af hvidvine bestemt til fremstilling af »Cognac« den 31. marts i året efter høsten for at undgå enhver risiko forbundet med vinenes holdbarhed.

Destillation:

Destillationsprocessen i Cognac følger nedenstående destillationsprincip: diskontinuerlig destillation eller dobbelt destillation, som også går under navnet destillation med gentagelse. Følgende destillationsenhed anvendes: »Charente«-destillationsenheden, hvis form, materiale, kapacitet og opvarmningsmetode har været defineret siden 1936 og er absolut afgørende for brændevinenes kvalitet.

Følgende gør sig gældende:

— Formen på enhederne er med til at udskille de flygtige stoffer.

— Opvarmningen med åben ild sikrer en syntese af de supplerende aromaer, når vinen kommer i kontakt med bunden af kedlen (ophedningsfænomenet).

— Destillationsenhedens elementer, der kommer i kontakt med vin, dampe eller destillater, er udelukkende fremstillet af kobber på grund af metallets fysiske egenskaber (formningsevne, god varmeledning) og dets kemiske reaktion med visse bestanddele i vinene.

Denne type destillationsenhed indebærer en nænsom proces ved hver destillation: »opdelingen«, der består i at opdele destillatafgangen ud fra alkoholindhold udtrykt i volumen (TAV) og sammensætning af flygtige stoffer mellem den centrale del og de dele, der er bestemt til genanvendelse i de efterfølgende destillationer. Som følge heraf er destillationsprocessen i Cognac, grundet den begrænsede produktkapacitet under anden opvarmningsfase, en håndværksmæssig aktivitet, der bygger på destilleriernes knowhow. Afhængigt af vinenes kvalitet (vinbærmeomfang, TAV, syreindhold osv.) og deres kvalitative mål afgør destillerierne, hvornår disse opdelinger er hensigtsmæssige, og hvordan genanvendelsen skal foregå.

Brændevinenes egenskaber i henhold til de geografiske betegnelser:

De brændevine, der genereres efter destillationsprocessen, er kendetegnet ved en stor analytisk og organoleptisk mangfoldighed, der især bunder i deres oprindelse. Denne mangfoldighed betyder, at der må anvendes forskellige lagringsteknikker med forskellig varighed.

Grande Champagne:

Grande Champagne giver brændevine med betydelig finesse kendetegnet ved en særegen og vedvarende smag med en duft overvejende af blomster. Den langsomme modning betyder, at brændevinene skal lagres på egetræsfade i lang tid for at opnå fuld modenhed.

Petite Champagne:

Disse brændevine har stort set de samme kendetegn som Grande Champagne, dog uden sidstnævntes ypperste finesse.

Fine Champagne:

»Cognac« med betegnelsen »Fine Champagne« opnår sine organoleptiske egenskaber som følge af sammenstikningen af Grande Champagne- (som minimum halvdelen) og Petite Champagne-brændevine.

Borderies:

Dette vindyrkningsområde giver fyldige, duftende og milde brændevine kendetegnet ved en duft af violer. Det siges, at de opnår den optimale kvalitet ved en kortere modningsperiode sammenlignet med Grande Champagne-brændevine.

Fins Bois:

Fins Bois udgør det største vindyrkningsområde. Her er der tale om fyldige og bløde brændevine med forholdsvis kort lagringstid med en frugtagtig duft af pressede druer.

Bois (Bons Bois, Bois à Terroir eller Bois Ordinaires):

Bons Bois giver brændevine med frugtagtige aromaer med en kort lagringstid.

Lagring:

Kvaliteten af de vine, brændevinene er fremstillet af, er i høj grad afgørende for de nyfremkomne brændevine efter destillationen.

Lagringen af brændevinene sikrer deres modning, dvs. det udviklingsstadium, der giver de mest harmoniske organoleptiske egenskaber.

Den foregår udelukkende i egetræsbeholdere, som alene gør det muligt at modne produkterne.

Lagringens varighed afhænger af egenskaberne ved den lagrede brændevin, produktets ønskede kvalitetsprofil og typen og alderen af de egetræsbeholdere, der anvendes til lagring.

Dette omfatter udvinding af træelementer samt oxidation og mange fysisk-kemiske udviklinger, der er nødvendige for at opnå de sensoriske egenskaber ved lagret brændevin, herunder farvningen.

Lagringen af »Cognac« er en proces, der ikke kun drager fordel af de klimatiske forhold, der er særlige for regionen, men også af den knowhow, der har udviklet sig i regionen gennem tiden. Under lagringen er den nyfremkomne brændevin i kontakt med egetræ i flere år (nogle gange flere årtier), så snart den træder ud af destillationsenheden. Derefter opstår der forskellige fysisk-kemiske fænomener: fordampning af vand og alkohol, koncentration af forskellige stoffer, udvinding af træelementer, oxidation osv. Disse fænomener styres af brændevinens oprindelige karakteristika (alkoholindhold og syreindhold), af den type beholder, som den opbevares i, og af de fysiske karakteristika ved den kælder, hvor beholderen anbringes (temperatur, fugtighed og ventilation).

I det tempererede kystklima i det geografiske område for »Cognac« er lagringen kendetegnet ved, at brændevinene udsættes for en middel fugtighed og årstidsbestemte udsving uden ekstremer. Kældrenes placering og opbygning tilpasses med henblik på at opnå afbalancerede forhold, så brændevinen bliver fyldig og modnes på en harmonisk måde.

Det anvendte egetræ Quercus petraea (vintereg) eller Quercus robur (stilkeg) med en fin struktur (Tronçais) eller grov struktur (Limousin) er valgt grundet træets vedvarende samspil mellem brændevin, ydre miljø og træ. De mange bødkervirksomheder, der er opstået i det geografiske område, har i tæt samarbejde med »Cognac«-kældermestrene været i stand til at opbygge en knowhow inden for udvikling af de mest velegnede beholdere til lagring af »Cognac«. Kældermestrene udvælger de mest optimale beholdere ud fra den nyfremkomne brændevins oprindelige karakteristika, lagringsstadiet og de kvalitative mål.

I hele den periode, hvor »Cognac« udvikler sig i kontakt med egetræet og luften, mister den gradvist en del af det vand og den alkohol, den indeholder, grundet fordampning. Disse alkoholdampe (som poetisk kaldes for »englenes andel«) svarer hvert år til flere millioner flasker og giver næring til en mikroskopisk svamp, *Torula compniacensis*, i nærheden af kældrene, som dækker regionens sten og gør dem mørke.

Lagringen af »Cognac« er uløseligt forbundet med sammenstikningens kunst. Denne kunst er kernen i»Cognac«-kældermestrenes håndværk. Ligesom en maler med sin farvepalet udvælger kældermesteren forskellige partier af »Cognac« med flere oprindelser: forskelligartede cru'er, forskellige lagringsgrupper, »Cognac« lagret på nye eller gamle fade, såkaldte fûts roux (som tidligere har indeholdt »Cognac«) af forskellig oprindelse og i forskellige kældertyper (fugtige eller tørre).

Afhængigt af lagringsprocessen har hver brændevin sine egne organoleptiske egenskaber, som fremhæves i samspillet med de andre brændevine, som indgår i sammenstikningen.

Sammenstikning er en kompleks operation, der ikke blot kan baseres på tekniske opskrifter. Kældermesteren er afhængig af empirisk viden (kendskab til råvarernes mangfoldighed og betegnelsens særpræg, erfaring med samspillet mellem denne råvare og lagringsfaktorer, beherskelse af de nødvendige teknikker), som kræver konstant overvågning ved smagsprøvning og anvendelse af en stor sensorisk hukommelse med hensyn til brændevine på de forskellige produktionsstadier.

Denne knowhow, som kræver mange års oplæring hos ældre i branchen, har kunnet udvikles, holdes ved lige og videreformidles takket være det tætte netværk af virksomheder i området og de udvekslinger, der finder sted inden for det faglige fællesskab mellem kældermestre, vinavlere, forhandlere og mæglere.

Link til produktspecifikationen

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