Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4107

23.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4107)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☒ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☒ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) [Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Οι τροποποιήσεις που πραγματοποιούνται δεν περιλαμβάνουν αλλαγή ονομασίας, δεν μεταβάλλουν τη νόμιμη ονομασία ή την κατηγορία του αλκοολούχου ποτού, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης της ποιότητας, της φήμης ή άλλων χαρακτηριστικών του αλκοολούχου ποτού και δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Εισαγωγή νέων ποικιλιών*

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών συμπεριέλαβε στις προδιαγραφές προϊόντος τις τρεις μεσοειδικές ποικιλίες Coutia, Luminan και Vidal ως ποικιλίες που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για την προσαρμογή (Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation — VIFA). Οι επιλεγείσες ποικιλίες καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και υψηλή οξύτητα, γεγονός που τις καθιστά κατάλληλες για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Τροποποιούνται επίσης οι κανόνες για τις ποικιλίες αμπέλου [Μέρος 1(Δ)(1) — Ποικιλίες αμπέλου] και για την ανάμειξη [Μέρος 1 (Δ) (10) — Κανόνες για την ανάμειξη και τη διαδικασία δευτεροβάθμιας ωρίμασης].

Η αναλογία των ποικιλιών Coutia B, Luminan B και Vidal B, εξεταζόμενες από κοινού ή χωριστά, είναι μικρότερη από ή ίση με το 5 % των ποικιλιών αμπέλου της εκμετάλλευσης. Οι εκμεταλλεύσεις με λιγότερα από 20 εκτάρια μπορούν να παρεκκλίνουν από τον εν λόγω κανόνα, με ανώτατο όριο το 1 εκτάριο VIFA και το 10 % των ποικιλιών αμπέλου.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα «Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού».

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Ο λόγος που προβάλλεται από την ομάδα παραγωγών για το αίτημα αυτό είναι η ανάγκη επιλογής ποικιλιών αμπέλου προσαρμοσμένων στις περιβαλλοντικές απαιτήσεις και στην κλιματική αλλαγή, η οποία έχει σημαντικό αντίκτυπο στα συστήματα γεωργικής παραγωγής. Στο πλαίσιο αυτό, κατά τις τελευταίες δύο δεκαετίες η ομάδα υλοποιεί ερευνητικά προγράμματα, σε συνεργασία με το γαλλικό Εθνικό Ινστιτούτο Ερευνών για τη Γεωργία, τη Διατροφή και το Περιβάλλον (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement — INRAE) και το Γαλλικό Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου (Institut Français de la Vigne et du Vin — IFV) για την επιλογή των εν λόγω ποικιλιών.

Οι επιλεγείσες ποικιλίες καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και υψηλή οξύτητα. Η ομάδα έκρινε επίσης ότι τα αρωματικά χαρακτηριστικά των εν λόγω ποικιλιών συνάδουν με τα τυπικά χαρακτηριστικά του Cognac.

Οι προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να τροποποιηθούν προκειμένου να ενσωματωθούν οι νέες ποικιλίες και:

— να τροποποιηθούν οι κανόνες για τις ποικιλίες αμπέλου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις*

Περιγραφή

Τροποποιούνται οι περιβαλλοντικές διατάξεις [Μέρος 1 (Δ)(2)(ζ) — Γεωργοπεριβαλλοντικά μέτρα] σχετικά με τη ζιζανιοκτονία στα αγροτεμάχια και τις εκτάσεις μεταξύ των σειρών. Σκοπός των τροποποιήσεων αυτών είναι η ενσωμάτωση των κανόνων σχετικά με τους ελέγχους που πρέπει να τηρούνται για τη δήλωση συμμόρφωσης.

Συγκεκριμένα:

— 80 cm κατ' ανώτατο όριο χημικής ζιζανιοκτονίας στα αναχώματα, όταν η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μικρότερη από ή ίση με 2,5 m·

— επιτρέπεται η χημική ζιζανιοκτονία στο ένα τρίτο κατ' ανώτατο όριο της επιφάνειας των αναχωμάτων, όταν η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 2,5 m.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα «Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού».

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Μετά την εισαγωγή γεωργοπεριβαλλοντικών διατάξεων στις προδιαγραφές προϊόντος, το σχέδιο ελέγχου τροποποιήθηκε και εγκρίθηκε τον Σεπτέμβριο του 2021.

Οι υπηρεσίες ελέγχου έχουν θέσει σε εφαρμογή μεθοδολογία ελέγχου που καθορίζει καλλιεργητικές πρακτικές σύμφωνα με τις νέες αυτές διατάξεις.

Η ομάδα επιθυμεί να αποσαφηνίσει τον ορισμό δύο τιμών-στόχων στις προδιαγραφές προϊόντος που αφορούν αυτές τις δύο γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις, προκειμένου οι έλεγχοι να καταστούν πιο αξιόπιστοι.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Δεσμός με τον τόπο καταγωγής*

Περιγραφή

Μέρος 1(Ε)(2) — Ιστορικοί παράγοντες που αφορούν τον δεσμό με την περιοχή:

— «Τον 16ο αιώνα» αντί του 15ου αιώνα·

— «στις αρχές του 17ου αιώνα» αντί του 15ου αιώνα.

Οι αιώνες που χαρακτηρίζουν ιστορικά γεγονότα προσδιορίζονταν με εσφαλμένο τρόπο.

Προκειμένου να διορθωθεί το εν λόγω σφάλμα, το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα που αφορά τον δεσμό.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Οι τροποποιήσεις αυτές γίνονται προκειμένου να διορθωθούν τα σφάλματα που αφορούν τον προσδιορισμό των αιώνων όσον αφορά τον δεσμό με την προέλευση.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Επικαιροποίηση του μέγιστου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου*

Περιγραφή

Μέρος 1(Β)(3) — Ειδικά χαρακτηριστικά σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας: ο μέγιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μεταβάλλεται από 72,4 % σε 73,7 %.

Η επικαιροποίηση του μέγιστου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου σε 73,7 % εγκρίθηκε τον Ιούνιο του 2022. Ο λόγος που προβλήθηκε από τον φορέα προστασίας και διαχείρισης για το αίτημα αυτό ήταν η υπερθέρμανση του πλανήτη, η οποία έχει οδηγήσει σε αύξηση του κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των προς απόσταξη οίνων και, ως εκ τούτου, σε αύξηση του αλκοολικού τίτλου του brouillis (ακατέργαστο απόσταγμα).

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Μετά από παράλειψη στις προδιαγραφές προϊόντος κατά τη διάρκεια της προηγούμενης έγκρισης, προκειμένου να διορθωθεί το συγκεκριμένο σφάλμα, οι προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να τροποποιηθούν στο μέρος 1(Β)(3).

Από την άλλη πλευρά, το ενιαίο έγγραφο είχε τροποποιηθεί σωστά και δεν χρήζει πλέον τροποποίησης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Μεταβατικά μέτρα*

Περιγραφή

Απαλείφονται τα μεταβατικά μέτρα [Μέρος 1 (Δ) (11) — Μεταβατικά μέτρα] που αφορούν τις ποικιλίες αμπέλου και την ελάχιστη παλαίωση στη γεωγραφική περιοχή, καθώς η ισχύς τους έχει λήξει.

Το συγκεκριμένο σημείο στο ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Μετά τη λήξη της ισχύος τους, τα μεταβατικά μέτρα απαλείφονται, προκειμένου να καταστούν σαφέστερες οι προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Περιγραφή

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιείται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2024.

Το συγκεκριμένο σημείο στο ενιαίο έγγραφο τροποποιείται.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη μετά την επικαιροποίηση του επίσημου γεωγραφικού κώδικα την 1η Ιανουαρίου 2024, που αντικαθιστά την έκδοση του 2020.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Μηχανισμοί αξιολόγησης της καινοτομίας*

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται μηχανισμός αξιολόγησης της καινοτομίας.

Στην ενότητα του ενιαίου εγγράφου που περιγράφει τη μέθοδο παραγωγής προστίθεται η ακόλουθη περίοδος:

«Ωστόσο, για λόγους αξιολόγησης, η χρήση εξοπλισμού απόσταξης που δεν συμμορφώνεται με τους ανωτέρω κανόνες, όπως ορίζεται στο πρωτόκολλο που εγκρίθηκε από την εθνική επιτροπή κατά τη συνεδρίασή της στις 11 Σεπτεμβρίου 2024, επιτρέπεται, με την επιφύλαξη της υπογραφής, από το INAO, τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και την εξουσιοδοτημένη επιχείρηση, συμφωνίας που εγκρίθηκε από την εθνική επιτροπή στις 11 Σεπτεμβρίου 2024 και σύμφωνα με την οδηγία INAO-DIR-CNAOV-2023-01.»

Στο πλαίσιο της αξιολόγησης αυτής, οι κανόνες για την ανάμειξη αποσαφηνίζονται επίσης στην ενότητα του ενιαίου εγγράφου που περιγράφει τη μέθοδο παραγωγής:

«Κάθε επιχείρηση μπορεί να αγοράζει αλκοολούχα ποτά με ποσοστό άνω του 10 % του όγκου τους, τα οποία λαμβάνονται μέσω μηχανισμών αξιολόγησης της καινοτομίας, και να προβαίνει σε ανάμειξη, με την επιφύλαξη της υπογραφής, από το INAO, τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και την εξουσιοδοτημένη επιχείρηση, συμφωνίας που αναφέρεται στα σημεία Δ(8)(γ) και Δ(1). Το ποσοστό των ποσοτήτων αλκοολούχων ποτών που λαμβάνονται μέσω των μηχανισμών αξιολόγησης της καινοτομίας που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να είναι μικρότερο από ή ίσο με 10 % κατ' όγκο στην ανάμειξη παρτίδων αλκοολούχων ποτών που χρησιμοποιούνται κατά την εμπορία τους στους καταναλωτές και κατά την παραγωγή σύνθετων προϊόντων».

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Οι μηχανισμοί αξιολόγησης της θέρμανσης των οίνων και του brouillis αποτελούν μέρος του στόχου της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Cognac για τη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Για διάφορους λόγους —όπως ασυνεχής απόσταξη, περιορισμένη ικανότητα φορτίου των χρησιμοποιούμενων αποστακτήρων, γυμνή φλόγα ή χρήση ορυκτών καυσίμων— η απόσταξη στην περιοχή Cognac προκαλεί σημαντικές εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. Η απόσταξη αντιπροσωπεύει το 21 % των εκπομπών CO2eq της βιομηχανίας κονιάκ, το 83 % των οποίων συνδέεται με την κατανάλωση ενέργειας. Η συμφωνία περιορίζει το χρονικό διάστημα της αξιολόγησης σε τρία έτη.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα που περιγράφει τη μέθοδο παραγωγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Αιτούσα/-ες χώρα/-ες**

Γαλλία

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

4. **Κατηγορία ή κατηγορίες του αλκοολούχου ποτού**

4. Απόσταγμα οίνου

4.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2208 — Αιθυλική αλκοόλη μη μετουσιωμένη, με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο λιγότερο του 80 % vol. Αποστάγματα, λικέρ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά

5. **Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού**

1. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: Όταν διατίθενται στην αγορά για τον καταναλωτή, τα αποστάγματα οίνου έχουν ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 40 %, ελάχιστη περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο καθαρής αλκοόλης και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη μικρότερη από 100 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο καθαρής αλκοόλης. Το χρώμα τους αντιστοιχεί σε ελάχιστη απορρόφηση 0,1 στα 420 nm για οπτική διαδρομή 10 mm. 2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Τα αποστάγματα οίνου «Cognac» έχουν μοναδική ισορροπία και μοναδικά αρωματικά χαρακτηριστικά. Το οργανοληπτικό προφίλ τους, το οποίο χαρακτηρίζεται από πολυπλοκότητα και λεπτότητα, αναπτύσσεται με την παλαίωση. Τα νεότερα αποστάγματα οίνου έχουν ανθώδεις και φρουτώδεις νότες, όπως νότες από άνθη αμπέλου ή ακακίας, σταφύλια, αχλάδια ή ορισμένα εξωτικά φρούτα. Όταν έρχονται σε επαφή με ξύλο δρυός, αποκτούν χαρακτηριστικές νότες, μεταξύ των οποίων νότες βανίλιας, καρύδας ή καβουρδίσματος. Η παλαίωση έχει επίσης ως αποτέλεσμα το αρωματικό προφίλ τους να εμπλουτίζεται και να γίνεται όλο και πιο πολύπλοκο, συμπεριλαμβάνοντας νότες ζαχαρωμένων φρούτων, μπαχαρικών, ξύλου, καπνού ή αποξηραμένων φρούτων. Οι νότες αυτές συνδυάζονται για να σχηματίσουν ένα σύνθετο και ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ, το οποίο περιγράφεται στη βιβλιογραφία ως rancio Charentais (Flanzy, 1998). Η αρωματική αυτή εξέλιξη συνοδεύεται από αλλαγές στη γεύση, οι οποίες έχουν ως αποτέλεσμα τη μεγαλύτερη απαλότητα στο στόμα, την ανάπτυξη χαρακτηριστικής στρογγυλότητας και όγκου, καθώς και σημαντική επιμήκυνση της επίγευσης. Υπάρχουν ορισμένες διαφοροποιήσεις μεταξύ των διαφόρων περιοχών παραγωγής (crus), οι οποίες αποτέλεσαν τη βάση για τη γεωγραφική οριοθέτηση που καθόρισε ο Coquand στα τέλη του 19ου αιώνα: — Η περιοχή «Grande Champagne» παράγει αποστάγματα οίνου εξαιρετικής λεπτότητας, με μεγάλη ιδιαιτερότητα και διάρκεια, και κυρίως ανθικό μπουκέτο. Καθώς ωριμάζουν με βραδείς ρυθμούς, γι' αυτά τα αποστάγματα οίνου απαιτείται παλαίωση μακράς διάρκειας σε δρύινα βαρέλια για να επιτευχθεί η πλήρης ωρίμαση. — Τα αποστάγματα οίνου «Petite Champagne» έχουν ουσιαστικά τα ίδια χαρακτηριστικά με τα «Grande Champagne», αλλά επιτυγχάνουν τη βέλτιστη ποιότητά τους με μικρότερη διάρκεια ωρίμασης. — Τα «Cognac» που πωλούνται με την πρόσθετη γεωγραφική ονομασία «Fine Champagne» παρουσιάζουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προκύπτουν από την ανάμειξη των αποσταγμάτων οίνου «Grande Champagne» (τουλάχιστον 50 %) και «Petite Champagne». — Οι αμπελώνες «Borderies» παράγουν στρογγυλεμένα, αρωματικά και απαλά αποστάγματα οίνου με άρωμα βιολέτας. Έχουν τη φήμη ότι επιτυγχάνουν τη βέλτιστη ποιότητά τους με μικρότερη διάρκεια ωρίμασης από τα αποστάγματα οίνου «Champagne». — Η περιοχή «Fins Bois» αποτελεί τη μεγαλύτερη αμπελουργική περιοχή, η οποία παράγει στρογγυλεμένα, ήπια αποστάγματα οίνου που παλαιώνονται αρκετά γρήγορα και παρουσιάζουν ένα φρουτώδες μπουκέτο που θυμίζει συμπιεσμένα σταφύλια. — Οι περιοχές «Bois» («Bons Bois», «Bois ordinaires» και «Bois à terroirs») παράγουν αποστάγματα οίνου ταχείας παλαίωσης με φρουτώδη αρώματα. Το χρώμα των αποσταγμάτων οίνου αλλάζει επίσης με την παλαίωση. Από ανοιχτό κίτρινο, βαθαίνει σταδιακά και προσλαμβάνει χρυσοκίτρινες αποχρώσεις, ή ακόμη και το χρώμα του κεχριμπαριού και του μαονιού για τα παλαιότερα αποστάγματα οίνου.

Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του «Esprit de Cognac» κυμαίνεται μεταξύ 80 % και 85 %.

6. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Για να μπορεί ένα προϊόν να φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Cognac», «Eau-de-vie de Cognac» ή «Eau-de-vie des Charentes», όλα τα στάδια της παραγωγής του πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετήθηκε αρχικά στο τροποποιημένο διάταγμα της 1ης Μαΐου 1909, η οποία καλύπτει το έδαφος των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2024:

Νομός Charente:

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους:

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 of Tude-et-Lavalette), Bors (Canton of 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.

Μόνο τμήματα των δήμων:

Moulins-sur-Tardoire (το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Rancogne την 1η Ιανουαρίου 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Saint-Projet-Saint-Constant την 1η Ιανουαρίου 2019).

Νομός Charente-Maritime, δήμοι:

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.

Νομός Dordogne, δήμοι:

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

Νομός Deux-Sèvres, δήμοι:

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.

Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de l'origine et de la qualité — INAO).

7. **Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού**

Οι οίνοι που προορίζονται για την παραγωγή αποσταγμάτων οίνου λαμβάνονται από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

— Colombard B, Folle Blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni Blanc B·

— Folignan B, που αντιπροσωπεύει κατ' ανώτατο όριο το 10 % των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, ως ποικιλίες που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για την προσαρμογή (Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation — VIFA), με την επιφύλαξη της υπογραφής συμφωνίας μεταξύ του INAO, του οργανισμού προστασίας και διαχείρισης και της εξουσιοδοτημένης επιχείρησης σύμφωνα με τη συμφωνία-πλαίσιο για τα αποστάγματα οίνου που λαμβάνονται με δεύτερη απόσταξη (repasse), η οποία εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή στις 30 Ιουνίου 2023.

Η αναλογία των ποικιλιών Coutia B, Luminan B και Vidal B, εξεταζόμενες από κοινού ή χωριστά, πρέπει είναι μικρότερη από ή ίση με το 5 % των ποικιλιών αμπέλου της εκμετάλλευσης.

Οι εκμεταλλεύσεις με λιγότερα από 20 εκτάρια μπορούν να παρεκκλίνουν από τον εν λόγω κανόνα, με ανώτατο όριο το 1 εκτάριο VIFA και το 10 % των ποικιλιών αμπέλου.

Η συμμόρφωση των ποικιλιών αμπέλου αξιολογείται σε όλα τα αμπελοτεμάχια μιας εκμετάλλευσης που προορίζεται για την παραγωγή του «Eaux-de-vie de Cognac».

α) Πυκνότητα φύτευσης

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 2 200 πρέμνων ανά εκτάριο.

β) Απόσταση

Η μέγιστη απόσταση μεταξύ των σειρών των πρέμνων είναι 3,50 m.

γ) Κλάδεμα

Το κλάδεμα πρέπει να εκτελείται σε ετήσια βάση. Επιτρέπονται όλες οι μέθοδοι κλαδέματος.

δ) Αριθμός οφθαλμών ανά εκτάριο

Ο αριθμός των οφθαλμών περιορίζεται σε 80 000 ανά εκτάριο.

ε) Έναρξη παραγωγής των νεαρών αμπέλων

Τα αποστάγματα που παράγονται από οίνους από νεαρές αμπέλους μπορούν να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Cognac» μόνο από το δεύτερο έτος μετά τη φύτευση, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται πριν από τις 31 Ιουλίου.

στ) Νεκρά πρέμνα ή πρέμνα που λείπουν

— Για τους αμπελώνες με πυκνότητα η οποία δεν υπερβαίνει τα 2 500 πρέμνα ανά εκτάριο κατά τη φύτευση ή έπειτα από τη μετατροπή του αγροτεμαχίου, το ποσοστό των νεκρών πρέμνων ή των πρέμνων που λείπουν, το οποίο αναφέρεται στο άρθρο D.645-4 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας, ορίζεται σε 20 %.

— Για τους αμπελώνες με πυκνότητα η οποία υπερβαίνει τα 2 500 πρέμνα ανά εκτάριο αλλά δεν υπερβαίνει τα 2 900 πρέμνα ανά εκτάριο κατά τη φύτευση ή έπειτα από τη μετατροπή, το ποσοστό των νεκρών πρέμνων ή των πρέμνων που λείπουν, το οποίο αναφέρεται στο άρθρο D.645-4 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας, ορίζεται σε 25 %.

— Για τους αμπελώνες με πυκνότητα η οποία υπερβαίνει τα 2 900 πρέμνα ανά εκτάριο κατά τη φύτευση ή έπειτα από τη μετατροπή, το ποσοστό των νεκρών πρέμνων ή των πρέμνων που λείπουν, το οποίο αναφέρεται στο άρθρο D.645-4 του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας, ορίζεται σε 35 %.

ζ) Γεωργοπεριβαλλοντικά μέτρα

Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία των αμπελοτεμαχίων.
Η χημική ζιζανιοκτονία περιορίζεται στα αναχώματα, τα οποία αντιπροσωπεύουν:

— για τα αμπέλια με απόσταση μεταξύ των σειρών μεγαλύτερη από 2,5 m, το ένα τρίτο της απόστασης μεταξύ των σειρών κατ' ανώτατο όριο·

— για τα αμπέλια με απόσταση μεταξύ των σειρών μικρότερη από ή ίση με 2,5 m, μέγιστη απόσταση 80 cm.

Σε όλες τις εκτάσεις μεταξύ των σειρών των αμπέλων, ο έλεγχος της καλλιεργούμενης ή αυτοφυούς βλάστησης εξασφαλίζεται με μηχανικά ή φυσικά μέσα.

Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στα κεφαλάρια των αμπελοτεμαχίων.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη ετήσια απόδοση αντιστοιχεί στη μέγιστη ποσότητα σταφυλιών, ή στην αντίστοιχη τιμή σε όγκο οίνου ή γλεύκους, οι οποίοι συγκομίζονται ανά εκτάριο, εκφραζόμενη σε εκατόλιτρα οίνου ανά εκτάριο με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο αναφοράς 10 %. Δεν πρέπει να υπερβαίνει το ανώτατο όριο απόδοσης των 160 εκατολίτρων οίνου ανά εκτάριο με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο αναφοράς 10 %.

Απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών πτερυγιοφόρων αντλιών για τη μεταφορά των σταφυλιών.

Απαγορεύεται η χρήση πιεστηρίου με κοχλία Αρχιμήδη, το οποίο είναι γνωστό ως συνεχές πιεστήριο.

Απαγορεύονται όλες οι μέθοδοι εμπλουτισμού.

Απαγορεύεται η χρήση θειώδους ανυδρίτη στην οινοποίηση κατά τις περιόδους ζύμωσης.

Κατά την απόσταξη, οι οίνοι πρέπει να έχουν ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 7 % και μέγιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 %. Η περιεκτικότητά τους σε πτητικά οξέα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 12,25 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

α) Περίοδος απόσταξης

Μόνο τα αποστάγματα οίνου που λαμβάνονται με απόσταξη οίνων της τρέχουσας αμπελουργικής περιόδου μπορούν να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Cognac».
Η απόσταξη πρέπει να ολοκληρώνεται έως τις 31 Μαρτίου του έτους που έπεται της συγκομιδής.

β) Η αρχή της απόσταξης

Η απόσταξη πραγματοποιείται σύμφωνα με την αρχή της ασυνεχούς απόσταξης με δεύτερη απόσταξη, που είναι γνωστή ως repasse ή διπλή απόσταξη. Η μέθοδος αυτή συνίσταται στη διαδοχική εκτέλεση δύο σταδίων απόσταξης:

— η πρώτη απόσταξη (première chauffe) περιλαμβάνει την απόσταξη του οίνου, από την οποία λαμβάνεται το brouillis (ακατέργαστο απόσταγμα)·

— η δεύτερη απόσταξη (repasse ή bonne chauffe) περιλαμβάνει την απόσταξη του brouillis, από την οποία λαμβάνεται το απόσταγμα οίνου «Cognac» μετά την απομάκρυνση των προϊόντων από την αρχή και το τέλος της απόσταξης (κεφαλές και ουρές)·

— κατά τη διάρκεια της πρώτης και της δεύτερης απόσταξης, μπορούν να προστεθούν στον οίνο ή στο brouillis οι κεφαλές και οι ουρές από προηγούμενες αποστάξεις που δεν είχαν διατηρηθεί ως απόσταγμα οίνου «Cognac».

γ) Περιγραφή του εξοπλισμού απόσταξης

Ο άμβυκας της Charente (alambic charentais) αποτελείται από έναν λέβητα ο οποίος θερμαίνεται με γυμνή φλόγα, από ένα καπάκι, τον «λαιμό του κύκνου» με ή χωρίς προθερμαντήρα και μια σερπαντίνα ψύξης.

Ο λέβητας, το καπάκι, ο λαιμός του κύκνου, η σερπαντίνα ψύξης και η υποδοχή αλκοολόμετρου πρέπει να είναι κατασκευασμένα από χαλκό.

Ωστόσο, για λόγους αξιολόγησης, η χρήση εξοπλισμού απόσταξης που δεν συμμορφώνεται με τους ανωτέρω κανόνες, όπως ορίζεται στο πρωτόκολλο που εγκρίθηκε από την εθνική επιτροπή κατά τη συνεδρίασή της στις 11 Σεπτεμβρίου 2024, επιτρέπεται, με την επιφύλαξη της υπογραφής, από το INAO, τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και την εξουσιοδοτημένη επιχείρηση, συμφωνίας που εγκρίθηκε από την εθνική επιτροπή στις 11 Σεπτεμβρίου 2024 και σύμφωνα με την οδηγία INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Η συνολική χωρητικότητα του λέβητα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 εκατόλιτρα (με ανοχή 5 %) και η ικανότητα φορτίου περιορίζεται σε 25 εκατόλιτρα (με ανοχή 5 %) ανά απόσταξη.

Ωστόσο, μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται λέβητες με χωρητικότητα μεγαλύτερη από την προβλεπόμενη στην προηγούμενη παράγραφο, υπό τον όρο ότι χρησιμοποιούνται μόνο για την πρώτη απόσταξη από την οποία λαμβάνεται το brouillis, ότι η συνολική χωρητικότητα του λέβητα δεν υπερβαίνει τα 140 εκατόλιτρα (με ανοχή 5 %) και ότι ο όγκος του αποσταγμένου οίνου περιορίζεται σε 120 εκατόλιτρα (με ανοχή 5 %) ανά απόσταξη.

δ) Αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος οίνου

Μετά τη διπλή απόσταξη, ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος οίνου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 73,7 % στους 20 °C στον περιέκτη όπου διατηρείται η ημερήσια παραγωγή αποστάγματος οίνου.

ε) Παραγωγή του «Esprit de Cognac»

Το προϊόν αυτό παράγεται έπειτα από συμπληρωματική απόσταξη της δεύτερης απόσταξης σε αποστακτήρα όπως περιγράφεται ανωτέρω. Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του κυμαίνεται μεταξύ 80 % και 85 %.

στ) Μέθοδος απόσταξης σε περίπτωση αλλαγής cru

Η λέξη cru αναφέρεται σε μια πρόσθετη γεωγραφική ονομασία η γεωγραφική περιοχή της οποίας οριοθετείται στο τμήμα που αφορά τις πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις.

Όταν η απόσταξη περιλαμβάνει οίνους από διαφορετικά crus, οι κεφαλές και οι ουρές της δεύτερης απόσταξης μπορούν να ενσωματώνονται στο brouillis ή στους οίνους από άλλο cru μόνο υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

— πριν από την αλλαγή, η τελευταία δεύτερη απόσταξη του υπό απόσταξη cru πρέπει να πραγματοποιείται με χρήση του 33 % κατ' ανώτατο όριο της ικανότητας φορτίου του αποστακτηρίου, εάν το αποστακτήριο διαθέτει τουλάχιστον τρεις αποστακτήρες·

— οι κεφαλές και ουρές της δεύτερης απόσταξης που ενσωματώνονται δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 8 % του όγκου του φορτίου του χρησιμοποιούμενου αποστακτήρα.

Η ανάμειξη αποσταγμάτων οίνου διαφορετικών ηλικιών και διαφορετικών προφίλ αποτελεί εγγενή πρακτική στην παραγωγή του «Cognac». Καθιστά δυνατή τη συνεπή παραγωγή ενός προϊόντος με τα ακριβή και αρμονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που επιζητούνται.

Κάθε επιχείρηση μπορεί να αγοράζει αλκοολούχα ποτά με ποσοστό άνω του 10 % του όγκου τους, τα οποία λαμβάνονται μέσω μηχανισμών αξιολόγησης της καινοτομίας, και να προβαίνει σε ανάμειξη, με την επιφύλαξη της υπογραφής, από το INAO, τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης και την εξουσιοδοτημένη επιχείρηση, συμφωνίας που αναφέρεται στα σημεία Δ(8)(γ) και Δ(1). Το ποσοστό των ποσοτήτων αλκοολούχων ποτών που λαμβάνονται μέσω των μηχανισμών αξιολόγησης της καινοτομίας που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να είναι μικρότερο από ή ίσο με 10 % κατ' όγκο στην ανάμειξη παρτίδων αλκοολούχων ποτών που χρησιμοποιούνται κατά την εμπορία τους στους καταναλωτές και κατά την παραγωγή σύνθετων προϊόντων.

Επιτρέπονται μόνο οι ακόλουθες μέθοδοι:

— προσαρμογή του χρώματος με τη χρήση καραμελοχρώματος E150α (απλό καραμελόχρωμα)·

— γλύκανση με τη χρήση των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα 1 σημείο 3 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 για την τελειοποίηση της τελικής γεύσης·

— προσθήκη εγχύματος τεμαχίων ξύλου δρυός σε ζεστό νερό.

Η επίδρασή τους στο χρώμα του αποστάγματος οίνου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 4 % κατ' όγκο. Η επίδραση στη φωτεινότητα του χρώματος, εκφραζόμενη σε % vol., λαμβάνεται με τον υπολογισμό της διαφοράς μεταξύ του αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου και του μεικτού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

Η προσθήκη εγχύματος τεμαχίων ξύλου αποτελεί παραδοσιακή μέθοδο: το είδος του ξύλου το οποίο χρησιμοποιείται συνάδει με το είδος ξύλου των περιεκτών που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος και, κατά περίπτωση, το έγχυμα σταθεροποιείται με την προσθήκη αποστάγματος οίνου που αντιστοιχεί στο στοχευόμενο απόσταγμα οίνου.

Τα αποστάγματα οίνου «Cognac» παλαιώνονται χωρίς διακοπή μόνο σε δρύινους περιέκτες.

Για τη διάθεσή τους για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, τα εν λόγω αποστάγματα οίνου πρέπει να έχουν παλαιωθεί για χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο ετών. Τα πρώτα δύο έτη παλαίωσης πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

8. **Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία**

—

9. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

9.1. *Γενικοί κανόνες*

Η ονομασία «Cognac» μπορεί να χρησιμοποιείται χωρίς τις λέξεις appellation contrôlée (ελεγχόμενη ονομασία), εφόσον δεν συνδέεται με πρόσθετη γεωγραφική ονομασία.

9.2. *Ενδείξεις παλαίωσης*

Η ελάχιστη ηλικία των αποσταγμάτων οίνου «Cognac» τα οποία αποστέλλονται πρέπει να αντιστοιχεί σε:

— Compte 2 για τις ενδείξεις «3 Etoiles», «Sélection», «VS», «De Luxe», «Very Special» και «Millésime»·

— Compte 3 για τις ενδείξεις «Supérieur», «Cuvée Supérieure» και «Qualité Supérieure»·

— Compte 4 για τις ενδείξεις «V.S.O.P.», «Réserve», «Vieux», «Rare» και «Royal»·

— Compte 5 για τις ενδείξεις «Vieille Réserve», «Réserve Rare» και «Réserve Royale»·

— Compte 6 για τις ενδείξεις «Napoléon», «Très Vieille Réserve», «Très Vieux», «Héritage», «Très Rare», «Excellence» και «Suprême»·

— Compte 10 για τις ενδείξεις «XO», «Hors d'âge», «Extra», «Ancestral», «Ancêtre», «Or», «Gold», «Impérial», «Extra Old», «XXO» και «Extra Extra Old».

— Οι ενδείξεις «XXO» και «Extra Extra Old» είναι ειδικές ενδείξεις που δίνονται στα αποστάγματα οίνου τα οποία έχουν παλαιωθεί για χρονικό διάστημα 14 ετών τουλάχιστον.

Με εξαίρεση τις ανωτέρω σύνθετες ενδείξεις παλαίωσης, οι οποίες αντιστοιχούν σε συγκεκριμένο compte (ηλικιακή κατηγορία), η χρήση στην ίδια επισήμανση περισσότερων ενδείξεων που δηλώνουν την ίδια ηλικία δεν αλλάζει τη χρησιμοποιούμενη ηλικιακή κατηγορία.

Σε περίπτωση που στην ίδια επισήμανση χρησιμοποιούνται περισσότερες ενδείξεις παλαίωσης, οι οποίες δηλώνουν διαφορετική ηλικιακή κατηγορία, υπερισχύει η μεγαλύτερη κατηγορία.

Η χρήση των ενδείξεων παλαίωσης στην επισήμανση και ο τρόπος παρουσίασής τους δεν πρέπει να δημιουργούν σύγχυση στον αγοραστή ή στον καταναλωτή ως προς την ηλικία και τα βασικά χαρακτηριστικά του «Cognac».

10. **Περιγραφή του δεσμού μεταξύ του αλκοολούχου ποτού και της γεωγραφικής καταγωγής του, συμπεριλαμβανομένων, όπου ενδείκνυται, των ειδικών στοιχείων της περιγραφής του προϊόντος ή της μεθόδου παραγωγής που τεκμηριώνουν τον δεσμό**

Τα αποστάγματα οίνου «Cognac» έχουν μοναδική ισορροπία και μοναδικά αρωματικά χαρακτηριστικά που αντικατοπτρίζουν τη συμμόρφωσή τους με όλα τα στοιχεία των προδιαγραφών για την ονομασία όσον αφορά τη γεωγραφική καταγωγή, τις ποικιλίες αμπέλου, τις αμπελουργικές πρακτικές, τις τεχνικές οινοποίησης, την απόσταξη και την παλαίωση.

1. *Περιγραφή των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό με την περιοχή*

α) Κλίμα

Η οριοθετημένη περιοχή του «Cognac» —η οποία καλύπτει σχεδόν το σύνολο του νομού Charente-Maritime, μεγάλο μέρος του νομού Charente και αρκετούς δήμους των νομών Dordogne και Deux-Sèvres— βρίσκεται στα βόρεια της λεκάνης της Ακουιτανίας, και βρέχεται από τον Ατλαντικό Ωκεανό. Δυτικά, συνορεύει με τον ποταμόκολπο της Gironde και τις νήσους Ré και Oléron, και ανατολικά, προς την Angoulême, με τους πρώτους πρόποδες της οροσειράς Massif Central. Ο ποταμός Charente διασχίζει την περιοχή με δευτερεύοντες παραποτάμους, συμπεριλαμβανομένων των ποταμών Né, Antenne και Seugne.

Το εύκρατο ωκεάνιο κλίμα είναι σχετικά ομοιογενές, με εξαίρεση τις παράκτιες περιοχές, στις οποίες παρατηρείται περισσότερη ηλιοφάνεια και χαμηλότερο εύρος θερμοκρασιών. Λόγω της εγγύτητας του ωκεανού, βροχοπτώσεις σημειώνονται σε όλη τη διάρκεια του έτους, αλλά είναι εντονότερες τον χειμώνα. Ως εκ τούτου, οι συνθήκες ξηρασίας είναι σπάνιες, στοιχείο που εξασφαλίζει την τακτική παροχή νερού στις αμπέλους. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 13 °C με σχετικά ήπιους χειμώνες. Οι θερμοκρασίες είναι αρκετά υψηλές ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη ωρίμαση των σταφυλιών, αλλά όχι υπερβολικά υψηλές ώστε να μην καίγονται τα σταφύλια.

β) Οι αμπελώνες

Ο Henri Coquand (1811-1881), καθηγητής γεωλογίας, μελέτησε τη γεωλογία της περιοχής στα μέσα του 19ου αιώνα και, με τη βοήθεια δοκιμαστή οίνου, κατέταξε τις διάφορες υπο-περιοχές με βάση την ποιότητα των αποσταγμάτων οίνου που μπορούσαν να παραχθούν στα εδάφη τους.

Γύρω στο 1860, οι εργασίες τους οδήγησαν στην οριοθέτηση διαφόρων crus, και αποτέλεσαν τη βάση για το διάταγμα της 13ης Ιανουαρίου 1938 το οποίο οριοθετεί τα εν λόγω crus. Οι πρόσθετες γεωγραφικές ονομασίες που χρησιμοποιούνται για την ονομασία «Cognac» εξακολουθούν να φέρουν την ιστορική ονομασία τους: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Fine Champagne», «Borderies», «Fins bois» και «Bons Bois», καθώς και «Bois ordinaires» και «Bois à terroir».

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η πρόσθετη γεωγραφική ονομασία «Fine Champagne» δεν αντιστοιχεί σε συγκεκριμένη περιοχή.

Η χρήση της περιορίζεται σε μείγμα αποσταγμάτων οίνου που λαμβάνονται αποκλειστικά από τις δύο πρόσθετες γεωγραφικές ονομασίες «Grande Champagne» και «Petite Champagne», στο οποίο τουλάχιστον το 50 % λαμβάνεται από την περιοχή «Grande Champagne».

Σύμφωνα με μελέτες που εκπονήθηκαν την περίοδο εκείνη, τα κυρίαρχα χαρακτηριστικά του εδάφους για τις ονομασίες αυτές είναι τα εξής:

— «Grande Champagne» και «Petite Champagne»: σχετικά αβαθή αργιλώδη-ασβεστολιθικά εδάφη σε μαλακό, κρητιδικό ασβεστόλιθο της Κρητιδικής περιόδου·

— «Borderies»: πυριτικά-αργιλώδη εδάφη, με πυριτόλιθο που προκύπτει από την απανθρακοποίηση του ασβεστόλιθου·

— «Fins Bois»: αποτελούνται στο μεγαλύτερο τμήμα τους από εδάφη groies (αβαθή, ερυθρά και έντονα πετρώδη αργιλώδη-ασβεστολιθικά εδάφη, από σκληρό ασβεστόλιθο της Ιουρασικής περιόδου), με έντονα αργιλώδη εδάφη στο υπόλοιπο τμήμα·

— «Bois» («Bons Bois», «Bois ordinaires» και «Bois à terroirs»): αμμώδη εδάφη σε παράκτιες περιοχές, σε ορισμένες κοιλάδες και σε ολόκληρο το νότιο τμήμα της αμπελουργικής περιοχής. Η άμμος μεταφέρθηκε εδώ με διάβρωση από το Massif Central.

Οι αμπελώνες που προορίζονται για την παραγωγή του «Cognac» καλύπτουν πλέον περίπου 75 000 εκτάρια, δηλαδή το 95 % των αμπελώνων της περιοχής (και περίπου το 9 % της γεωργικής έκτασης της οριοθετημένης περιοχής). Η Ugni Blanc είναι η περισσότερο χρησιμοποιούμενη ποικιλία αμπέλου· σήμερα, αντιπροσωπεύει σχεδόν το 98 % των πρέμνων που φυτεύονται στο Cognac.

γ) Η οικονομία του Cognac

Η οικονομία της περιοχής συνδέεται ιστορικά με την ευημερία που δημιουργήθηκε από το εμπόριο του «Cognac», γύρω από το οποίο αναπτύχθηκαν πολλά συναφή επαγγέλματα και κλάδοι, σχηματίζοντας μια επαγγελματική κοινότητα που επικεντρώνεται αποκλειστικά στην παραγωγή και την πώληση του «Cognac».

Οι εταιρείες που ασχολούνται με την παραγωγή του «Cognac» (περίπου 5 500 αμπελουργοί, 110 επαγγελματίες αποσταγματοποιοί και 300 έμποροι) αποτελούν μια ισχυρή επαγγελματική κοινότητα περίπου 12 000 ανθρώπων, στους οποίους περιλαμβάνονται βαρελοποιοί, κατασκευαστές λεβήτων, υαλουργικές μονάδες, μονάδες παραγωγής χαρτονιού, φελλού και εκτυπώσεων, μεταφορικές εταιρείες, οινολογικά εργαστήρια και κατασκευαστές γεωργικού εξοπλισμού.

2. *Ιστορικοί παράγοντες που αφορούν τον δεσμό με την περιοχή*

Από αρχαιολογική έρευνα που πραγματοποιήθηκε στη Charentes προέκυψαν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι οι πρώτοι αμπελώνες ανάγονται χρονικά ήδη στα τέλη του πρώτου αιώνα μ.Χ. Επιπλέον, από τις ανασκαφές καταδείχθηκε ότι η περιοχή διέθετε πληθώρα γεωργικών εγκαταστάσεων, ιδίως για την οινοποίηση, στοιχείο που επιβεβαιώνει ότι ο οίνος παραγόταν στην περιοχή ήδη κατά την περίοδο ακμής της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας.

Τον Μεσαίωνα, διαμορφώθηκε στην περιοχή μια νοοτροπία ευνοϊκή για το διεθνές εμπόριο, χάρη στον ποταμό Charente. Η πόλη του Cognac συνδεόταν ήδη με το εμπόριο οίνου, πέραν των δραστηριοτήτων της αποθήκης αλατιού της, οι οποίες ήταν γνωστές από τον 11ο αιώνα. Οι οίνοι από τους αμπελώνες Poitou, που μεταφέρονταν με ολλανδικά σκάφη τα οποία έρχονταν για να προμηθευτούν αλάτι από την ακτή του Ατλαντικού, έγιναν δημοφιλείς στις χώρες που βρέχονται από τη Βόρεια Θάλασσα.

Τον 16ο αιώνα, οι Ολλανδοί αποφάσισαν να αποστάζουν τους οίνους της περιοχής ώστε να διατηρούνται καλύτερα. Το εμπόριο άνθιζε την περίοδο της Αναγέννησης. Ολλανδικά σκάφη έρχονταν στο Cognac και στους λιμένες του νομού Charente αναζητώντας τους φημισμένους οίνους των crus «Champagne» και «Borderies».

Ωστόσο, οι εν λόγω οίνοι χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη επιβαρύνονταν από το μακρύ ταξίδι διά θαλάσσης. Οι Ολλανδοί, καθώς γνώριζαν την τέχνη της απόσταξης, αποφάσισαν να την εφαρμόζουν στους εν λόγω οίνους στη χώρα τους, ώστε να διατηρούνται καλύτερα. Το προϊόν που προέκυπτε το αποκαλούσαν brandwijn (κυριολεκτικά «καμένο κρασί»), το οποίο στη συνέχεια ονομάστηκε «brandy» ή απόσταγμα οίνου.

Στις αρχές του 17ου αιώνα εμφανίστηκε η διπλή απόσταξη, με την οποία κατέστη δυνατή η μεταφορά του προϊόντος ως σταθερού αποστάγματος πολύ πιο συμπυκνωμένου από τον οίνο. Οι πρώτοι αποστακτήρες, οι οποίοι μεταφέρθηκαν στη Charente από τις Κάτω Χώρες, σταδιακά τροποποιήθηκαν· οι κάτοικοι της Charente έμαθαν και βελτίωσαν την τεχνική με τη διαδικασία της διπλής απόσταξης.

Κατά την περίοδο αυτή δημιουργήθηκαν πολυάριθμοι εμπορικοί οίκοι, οι οποίοι, στα μέσα του 19ου αιώνα, άρχισαν να μεταφέρουν το απόσταγμα οίνου σε φιάλες και όχι σε βαρέλια.

Η νέα αυτή μορφή εμπορίου οδήγησε με τη σειρά της στη δημιουργία συνδεδεμένων κλάδων: υαλουργία (στην οποία αναπτύχθηκε τοπική τεχνογνωσία για την εκμηχάνιση των διαδικασιών παραγωγής φιαλών), παραγωγή κιβωτίων και φελλού και εκτύπωση.

Η φυλλοξήρα της αμπέλου —ένα ημίπτερο που επιτίθεται στις αμπέλους ρουφώντας τον χυμό από τις ρίζες τους— εμφανίστηκε στη Charente γύρω στο 1875. Κατέστρεψε το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων, οι οποίοι δεν ανέκαμψαν ποτέ: έως το 1893 είχαν απομείνει μόλις 40 600 εκτάρια, σε σύγκριση με 280 000 πριν από την προσβολή από φυλλοξήρα. Όπως και σε άλλα μέρη της Ευρώπης, οι αμπελώνες της Charente αναφυτεύτηκαν χάρη στον εμβολιασμό με αμερικανικά έρριζα υποκείμενα. Το επεισόδιο αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία, το 1888, μιας επιτροπής αμπελουργίας, η οποία μετατράπηκε σε αμπελουργικό σταθμό το 1892, δηλαδή σε ένα διεπαγγελματικό ερευνητικό κέντρο αφιερωμένο ειδικά στο «Cognac».

Το κέντρο αυτό κατέβαλε σημαντικές προσπάθειες για την έρευνα στον τομέα των ποικιλιών. Το έργο της είχε ως αποτέλεσμα να καταστεί η ποικιλία Ugni Blanc η περισσότερο χρησιμοποιούμενη ποικιλία έως τα μέσα του 20ου αιώνα. Η ποικιλία Ugni Blanc αποδείχθηκε ανθεκτικότερη από τις παραδοσιακές ποικιλίες που χρησιμοποιούνταν πριν από την κρίση της φυλλοξήρας (Colombard, Folle Blanche κ.λπ.), οι οποίες είχαν αποδυναμωθεί με τον εμβολιασμό.

Η Ugni Blanc προτιμήθηκε επίσης λόγω της παραγωγικότητάς της (οι αποδόσεις κυμαίνονται μεταξύ 120 και 130 εκατόλιτρων κατ' όγκο ανά εκτάριο), της υψηλής οξύτητας και της χαμηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα, η οποία παράγει οίνο χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Η ποικιλία Ugni Blanc κατάγεται από την Ιταλία, όπου είναι γνωστή ως Trebbiano Toscano, και δεν καλλιεργείται βορειότερα από την περιοχή του Cognac.

3. *Ιστορικοί παράγοντες που αφορούν τη φήμη του προϊόντος*

Από τα τέλη του 17ου αιώνα, και ιδίως από τον επόμενο αιώνα, η αγορά οργανώθηκε και, για την κάλυψη της ζήτησης, δημιουργήθηκαν εμπορικές επιχειρήσεις. Οίκοι πωλήσεων (γνωστοί ως comptoirs) —συμπεριλαμβανομένων ορισμένων από αγγλόφωνες χώρες— δημιουργήθηκαν στις κυριότερες πόλεις της περιοχής: Martell το 1715, Rémy Martin το 1724, Delamain το 1759, Hennessy το 1765, Godet το 1782, Hine το 1791 και Otard το 1795.

Κατόπιν πρωτοβουλίας του Ναπολέοντος Γ', η υπογραφή εμπορικής συμφωνίας μεταξύ Γαλλίας και Αγγλίας στις 23 Ιανουαρίου 1860 οδήγησε σε ραγδαία αύξηση των πωλήσεων του «Cognac», η οποία κορυφώθηκε το 1879. Μεταξύ των εμπορικών επιχειρήσεων που δημιουργήθηκαν εκείνη την περίοδο ήταν η Bisquit το 1819, η Courvoisier το 1843, η Royer το 1853, η Meukow το 1862 και η Camus και Hardy το 1863.

Κατά το πρώτο μισό του 20ού αιώνα, θεσπίστηκε νομοθεσία για το «Cognac» προκειμένου να διαφυλαχθούν τα τοπικά έθιμα κι ο θεμιτός και διαχρονικός χαρακτήρας τους:

— 1909: οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής·

— 1936: αναγνώριση της ονομασίας «Cognac» ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης·

— 1938: οριοθέτηση των περιφερειακών ονομασιών (crus ή γεωγραφικές ονομασίες).

Κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, δημιουργήθηκε μια υπηρεσία για την επίβλεψη της διανομής οίνων και αποσταγμάτων οίνου με σκοπό τη διαφύλαξη των αποθεμάτων «Cognac». Η υπηρεσία αντικαταστάθηκε το 1946, μετά την απελευθέρωση της Γαλλίας, από το Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), στην οποία εντάχθηκε ο αμπελουργικός σταθμός το 1948. Οι αμπελουργοί και οι έμποροι του «Cognac» συμφώνησαν ως προς τον καθορισμό της συνολικής αποστολής του BNIC, η οποία συνίσταται στην ανάπτυξη του «Cognac» και στην εκπροσώπηση και προάσπιση των συλλογικών συμφερόντων των επαγγελματιών. Ο ρόλος του BNIC περιλαμβάνει τη διαφήμιση, την προάσπιση και την προώθηση της ονομασίας προέλευσης «Cognac» και την καλλιέργεια των σχέσεων μεταξύ εμπόρων και αμπελουργών. Είναι επίσης επιφορτισμένο με αποστολή δημόσιας υπηρεσίας. Στο πλαίσιο αυτό, παρακολουθεί την παλαίωση, επαληθεύει την ηλικία και παρακολουθεί την κατάντη ποιότητα των αποσταγμάτων οίνου «Cognac», ενώ εκδίδει επίσης τα αναγκαία πιστοποιητικά εξαγωγής.

Καθώς αποτελεί ιστορικά ένα εξαγωγικό προϊόν, σήμερα περισσότερο από το 95 % του «Cognac» καταναλώνεται εκτός Γαλλίας, σε σχεδόν 160 χώρες. Από την Άπω Ανατολή έως την αμερικανική ήπειρο και την Ευρώπη, η ονομασία «Cognac» για τους γνώστες είναι συνώνυμη με απόσταγμα οίνου υψηλής ποιότητας και αποτελεί σύμβολο του γαλλικού τρόπου ζωής.

4. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι ποικιλίες αμπέλου της περιοχής, ιδίως η ποικιλία Ugni Blanc, είναι ιδιαίτερα παραγωγικές και παρουσιάζουν όψιμη ωρίμαση, γεγονός που έχει πολλά πλεονεκτήματα για την παραγωγή όξινων οίνων απόσταξης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ιδιότητες που είναι απαραίτητες για την τελική ποιότητα του «Cognac».

Οι οίνοι που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Cognac» έχουν μια πραγματική ιδιαιτερότητα, η οποία περιγράφεται σταθερά στην επιστημονική και τεχνική βιβλιογραφία εδώ και πάνω από έναν αιώνα.

Ένα ιδιαίτερο και σταθερό χαρακτηριστικό της παραγωγής του «Cognac» είναι η επιδίωξη όξινων οίνων χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη [Ravaz (1900), Lafon et al. (1964), Lurton et al. (2011)].

Η οξύτητα διατηρεί τον οίνο με φυσικό τρόπο κατά τους χειμερινούς μήνες μέχρι την απόσταξή του, ενώ ο χαμηλός αλκοολικός τίτλος καθιστά δυνατή την επίτευξη της επιθυμητής συγκέντρωσης των αρωμάτων των οίνων.

Οι αμπελώνες με χαμηλές αποδόσεις τείνουν να παράγουν οίνους με υψηλότερο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο και με χαμηλότερα επίπεδα οξύτητας και αζώτου στα σταφύλια. Οι υψηλότερες αποδόσεις τείνουν να έχουν το αντίθετο αποτέλεσμα: χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο και υψηλότερη οξύτητα.

Από την άλλη πλευρά, οι υπερβολικές αποδόσεις επιδεινώνουν άλλες παραμέτρους, όπως η αναλογία μηλικού οξέος, η πιο περιορισμένη ανάπτυξη των αρωμάτων, η αραίωσή τους και η συχνότητα των προσβολών από βοτρύτη, οι οποίες είναι επιζήμιες για την ποιότητα των αποσταγμάτων οίνου.

Ως εκ τούτου, αυτό το σύνολο παραμέτρων οδήγησε στον καθορισμό ενός εύρους βέλτιστης απόδοσης, το οποίο ποικίλλει κάθε χρόνο ανάλογα με τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας.

Ο καθορισμός μέγιστης ετήσιας απόδοσης, με βάση την εξέλιξη αυτών των παραμέτρων, διασφαλίζει ότι η παραγωγή βρίσκεται εντός του εύρους βέλτιστης απόδοσης για την παραγωγή οίνων, οι οποίοι επιτυγχάνουν tηaliki1992*trv καλύτερη ισορροπία μεταξύ των διαφόρων ποιοτικών παραμέτρων που απαιτούνται για την παραγωγή του «Cognac». Κατά συνέπεια, αυτή η ετήσια απόδοση βρίσκεται εντός ενός βέλτιστου εύρους που περιλαμβάνει το κλιματικό απόθεμα.

Επιπλέον, ο κίνδυνος υποβάθμισης της ποιότητας των οίνων, σε περίπτωση υπερβολικής αύξησης των αποδόσεων, οδήγησε στη θέσπιση πρόσθετων μέτρων σχετικά με την παραγωγικότητα των αμπελώνων, συμπεριλαμβανομένου του καθορισμού ανώτατου ορίου απόδοσης.

Η αρωματική ποιότητα των αποσταγμάτων οίνου εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τα χαρακτηριστικά των χρησιμοποιούμενων οίνων.

Η επιλογή των ποικιλιών αμπέλου και η τήρηση των ειδικών κανόνων οινοποίησης, οι οποίοι προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Cognac», καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων με λεπτά και εκλεπτυσμένα αρώματα, τα οποία είναι απαραίτητα για την παραγωγή αποσταγμάτων οίνου υψηλής ποιότητας. Οι οίνοι αυτοί δεν πρέπει να παρουσιάζουν ανεπιθύμητες νότες, όπως φυτικό χαρακτήρα, περίσσεια ακεταλδεΰδης (οξειδωμένος χαρακτήρας), υψηλότερες αλκοόλες (βαρύς οίνος) ή ορισμένες ενώσεις που συνδέονται με την αλλοίωση των οίνων κατά την αποθήκευση. Πέραν των προδιαγραφών, έχουν εκδοθεί ορισμένες προσαρμοσμένες συστάσεις σχετικά με τη συγκομιδή και τη συμπίεση, τη ζύμωση και τη διατήρηση των οίνων εν αναμονή της απόσταξης. Οι συστάσεις αυτές επικαιροποιούνται τακτικά και διαδίδονται ευρέως στους αμπελουργούς της περιοχής παραγωγής.

Τεχνογνωσία στον τομέα του κλαδέματος και της οινοποίησης:

Η οξύτητα και ο χαμηλός αλκοολικός τίτλος ενισχύονται από τη μέθοδο κλαδέματος που επιλέγει ο αμπελουργός με βάση διάφορους παράγοντες:

— την απόσταση μεταξύ των σειρών των πρέμνων·

— το ύψος του κορμού και της κορυφής του πρέμνου·

— το ίδιο το σύστημα κλαδέματος: παραδοσιακό, μακρύ κλάδεμα ή κλάδεμα σε κορδόνι (στα οποία περιλαμβάνονται και τα κορδόνια μεγάλου ή μικρού ύψους με πασσάλους).

Αμέσως μετά τη συγκομιδή, τα σταφύλια συνθλίβονται σε παραδοσιακά οριζόντια πιεστήρια με ξύλινο κλωβό ή σε πνευματικά πιεστήρια. Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων με κοχλία Αρχιμήδη. Ο χυμός που λαμβάνεται υποβάλλεται αμέσως σε ζύμωση. Απαγορεύεται η προσθήκη ξηράς ζάχαρης.

Η συμπίεση και η ζύμωση αποτελούν αντικείμενο προσεκτικής παρακολούθησης, διότι επηρεάζουν καθοριστικά την τελική ποιότητα του αποστάγματος οίνου. Για τη διατήρηση της ποιότητας των μελλοντικών αποσταγμάτων οίνου, απαγορεύεται η προσθήκη θειώδους ανυδρίτη στους οίνους απόσταξης κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Ως εκ τούτου, η καταληκτική ημερομηνία για την απόσταξη των λευκών οίνων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Cognac» είναι η 31η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος για τη διατήρηση των οίνων.

Απόσταξη:

Η πρακτική της απόσταξης που εφαρμόζεται στην περιοχή του Cognac είναι σύμφωνη με την αρχή της ασυνεχούς απόσταξης με δεύτερη απόσταξη, γνωστή ως «repasse» ή «διπλή απόσταξη» σε άμβυκα, ο οποίος είναι γνωστός ως alambic charentais (άμβυκας της Charente), του οποίου το σχήμα, το υλικό κατασκευής, η χωρητικότητα και η μέθοδος θέρμανσης έχουν καθοριστεί από το 1936 και διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην ποιότητα των εν λόγω αποσταγμάτων οίνου.

Συγκεκριμένα:

— το σχήμα του αποστακτήρα συμβάλλει στην επιλογή των πτητικών ουσιών·

— η θέρμανση με γυμνή φλόγα παράγει μια σύνθεση από συμπληρωματικά αρώματα όταν ο οίνος έρχεται σε επαφή με τον πυθμένα του λέβητα (μαγειρικό αποτέλεσμα)·

— τα μέρη του αποστακτήρα που έρχονται σε επαφή με τον οίνο, τους ατμούς και τα αποστάγματα κατασκευάζονται εξ ολοκλήρου από χαλκό λόγω των φυσικών ιδιοτήτων του (ελασιμότητα, καλή θερμική αγωγιμότητα) και της χημικής δραστικότητάς του με ορισμένα συστατικά του οίνου.

Αυτό το είδος αποστακτήρα απαιτεί τη διενέργεια μιας λεπτής διεργασίας σε κάθε απόσταξη: το «κόψιμο», το οποίο συνίσταται στον διαχωρισμό του προϊόντος απόσταξης ανάλογα με τον κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο του και τη σύνθεσή του όσον αφορά τις πτητικές ουσίες, δηλαδή τον διαχωρισμό της καρδιάς και των μερών που προορίζονται για ανακύκλωση σε επόμενες αποστάξεις. Για τον λόγο αυτό, και λόγω του περιορισμού της ικανότητας φορτίου κατά τη δεύτερη απόσταξη, η απόσταξη στην περιοχή Cognac παραμένει μια βιοτεχνική διαδικασία που απαιτεί σημαντική τεχνογνωσία. Οι αποσταγματοποιοί αξιολογούν πότε είναι η κατάλληλη στιγμή για τα κοψίματα και πώς πρέπει να ανακυκλωθούν τα μέρη με βάση την ποιότητα των οίνων (πλούσια οινολάσπη, κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος, οξύτητα κ.λπ.) και τους στόχους τους όσον αφορά την ποιότητα.

Χαρακτηριστικά των αποσταγμάτων οίνου ανάλογα με τη γεωγραφική ονομασία τους:

Τα αποστάγματα οίνου που λαμβάνονται κατά την έξοδό τους από τον άμβυκα χαρακτηρίζονται από σημαντική αναλυτική και οργανοληπτική ποικιλομορφία, η οποία οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην προέλευσή τους. Η ποικιλομορφία αυτή απαιτεί διαφορετικές τεχνικές παλαίωσης ποικίλης διάρκειας.

«Grande Champagne»:

Η περιοχή «Grande Champagne» παράγει αποστάγματα οίνου εξαιρετικής λεπτότητας, με μεγάλη ιδιαιτερότητα και διάρκεια, και κυρίως ανθικό μπουκέτο. Καθώς ωριμάζουν με βραδείς ρυθμούς, γι' αυτά τα αποστάγματα οίνου απαιτείται παλαίωση μακράς διάρκειας σε δρύινα βαρέλια για να επιτευχθεί η πλήρης ωρίμαση.

«Petite Champagne»:

Τα αποστάγματα οίνου της περιοχής αυτής έχουν ουσιαστικά τα ίδια χαρακτηριστικά με αυτά της «Grande Champagne», αλλά χωρίς την εξαιρετική λεπτότητά τους.

«Fine Champagne»:

Τα «Cognac» που πωλούνται με την ονομασία «Fine Champagne» παρουσιάζουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προκύπτουν από την ανάμειξη των αποσταγμάτων οίνου «Grande Champagne» (τουλάχιστον 50 %) και «Petite Champagne».

«Borderies»:

Οι αμπελώνες αυτοί» παράγουν στρογγυλεμένα, αρωματικά και απαλά αποστάγματα οίνου με άρωμα βιολέτας. Έχουν τη φήμη ότι επιτυγχάνουν τη βέλτιστη ποιότητά τους με μικρότερη διάρκεια ωρίμασης από τα αποστάγματα οίνου «Champagne».

«Fins Bois»:

Η περιοχή «Fins Bois» αποτελεί τη μεγαλύτερη αμπελουργική περιοχή, η οποία παράγει στρογγυλεμένα, ήπια αποστάγματα οίνου που παλαιώνονται αρκετά γρήγορα και παρουσιάζουν ένα φρουτώδες μπουκέτο που θυμίζει συμπιεσμένα σταφύλια.

«Bois» («Bons Bois», «Bois ordinaires» και «Bois à terroirs»):

Οι περιοχές «Bons Bois» παράγουν αποστάγματα οίνου ταχείας παλαίωσης με φρουτώδη αρώματα.

Ωρίμαση:

Τα αποστάγματα οίνου που εξέρχονται από τον άμβυκα αντικατοπτρίζουν ουσιαστικά την ποιότητα των οίνων από τους οποίους παράγονται.

Παλαίωση είναι η διαδικασία που επιτρέπει στα αποστάγματα οίνου να ωριμάσουν· με άλλα λόγια, να φτάσουν στο στάδιο ανάπτυξης στο οποίο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους είναι πλέον αρμονικά.

Η παλαίωση πραγματοποιείται αποκλειστικά σε περιέκτες κατασκευασμένους από ξύλο δρυός· οι εν λόγω περιέκτες από μόνοι τους επιτρέπουν την ωρίμαση των προϊόντων αυτών.

Η διάρκειά της εξαρτάται από τα χαρακτηριστικά του αποστάγματος οίνου που παλαιώνεται, από την ποιότητα του επιδιωκόμενου τελικού προϊόντος, καθώς και από τον τύπο και την παλαιότητα των δρύινων περιεκτών που χρησιμοποιούνται για την παλαίωση.

Σε αυτά περιλαμβάνονται η εκχύλιση ενώσεων του ξύλου δρυός, καθώς και η οξείδωση και πολλές φυσικοχημικές εξελίξεις που είναι απαραίτητες για την απόκτηση των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των παλαιωμένων αποσταγμάτων οίνου, μεταξύ των οποίων το χρώμα.

Η παλαίωση του «Cognac» είναι μια διαδικασία που επωφελείται όχι μόνο από τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της περιοχής, αλλά και από την τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε στην περιοχή με την πάροδο του χρόνου. Μόλις εξέλθει από τον άμβυκα, το νέο απόσταγμα οίνου παραμένει σε δρύινο περιέκτη για αρκετά χρόνια (ενίοτε ακόμη και για δεκαετίες) για να ωριμάσει. Στη συνέχεια συντελούνται διάφορα φυσικοχημικά φαινόμενα: εξάτμιση του νερού και της αλκοόλης, συγκέντρωση σε διάφορες ουσίες, εκχύλιση ενώσεων από το ξύλο, οξείδωση κ.λπ. Τα φαινόμενα αυτά επηρεάζονται από τα αρχικά χαρακτηριστικά του αποστάγματος οίνου (όπως ο αλκοολικός τίτλος και η οξύτητα), από το είδος του περιέκτη στο οποίο διατηρείται και από τα φυσικά χαρακτηριστικά της οιναποθήκης στην οποία αποθηκεύεται ο περιέκτης (θερμοκρασία, υγρασία και αερισμός).

Στο εύκρατο ωκεάνιο κλίμα της γεωγραφικής περιοχής του «Cognac», η παλαίωση επιτυγχάνεται με την έκθεση των αποσταγμάτων οίνου σε συνθήκες μέτριας υγρασίας και σε εναλλαγές των εποχών χωρίς ακραία φαινόμενα. Η τοποθεσία και η κατασκευή των αποθηκών προσαρμόζονται ώστε οι αποθήκες να επωφελούνται από ισορροπημένες συνθήκες, προκειμένου το απόσταγμα οίνου να γίνεται ήπιο και να ωριμάζει με αρμονικό τρόπο.

Ανάλογα με τα τοπικά έθιμα, επιλέγεται η λεπτόκοκκη (Tronçais) ή η αδρομερής (Limousin) δρυς —Quercus petraea (απόδισκη δρυς ή δρυς η πετραία) ή Quercus robur (δρυς ποδισκοφόρα)— λόγω της ικανότητάς της να διευκολύνει την αλληλεπίδραση μεταξύ του αποστάγματος οίνου, του εξωτερικού περιβάλλοντος και του ξύλου δρυός για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Οι πολυάριθμες εταιρείες βαρελοποιίας που αναπτύχθηκαν στη γεωγραφική περιοχή κατόρθωσαν, σε στενή συνεργασία με τους υπεύθυνους των οιναποθηκών του «Cognac», να αναπτύξουν τεχνογνωσία για την παραγωγή των πλέον κατάλληλων περιεκτών για την παλαίωση του «Cognac». Η επιλογή των πλέον κατάλληλων περιεκτών ανάλογα με τα αρχικά χαρακτηριστικά του νέου αποστάγματος οίνου, το στάδιο της παλαίωσης και τους επιδιωκόμενους ποιοτικούς στόχους αποτελεί καθήκον του υπεύθυνου της οιναποθήκης.

Καθώς το «Cognac» εξελίσσεται ερχόμενο σε επαφή με το ξύλο δρυός και τον αέρα, χάνει σταδιακά ένα μέρος του νερού και της αλκοόλης μέσω της εξάτμισης. Οι αλκοολούχες αυτές εξατμίσεις (γνωστές με την ποιητική φράση «το μερίδιο του αγγέλου») αντιπροσωπεύουν το ισοδύναμο εκατομμυρίων φιαλών ετησίως και τρέφουν, κοντά στις οιναποθήκες, έναν μικροσκοπικό μύκητα, τον *Torula compniacensis*, ο οποίος καλύπτει και μαυρίζει τις πέτρες της περιοχής.

Η παλαίωση του «Cognac» είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την τέχνη της ανάμειξης, η οποία βρίσκεται στο επίκεντρο του επαγγέλματος των υπευθύνων των οιναποθηκών του «Cognac». Όπως ένας ζωγράφος με την παλέτα του, ο υπεύθυνος οιναποθήκης επιλέγει διαφορετικές παρτίδες «Cognac» από πολλαπλές πηγές: διαφορετικά crus, ποικίλες ηλικιακές κατηγορίες, «Cognac» που έχει παλαιωθεί σε νέα ή roux (κόκκινα) βαρέλια (τα οποία περιείχαν ήδη «Cognac»), ποικίλης προέλευσης, καθώς και σε διαφορετικούς τύπους οιναποθήκης (υγρή ή ξηρή).

Κάθε απόσταγμα οίνου έχει τα δικά του οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αντικατοπτρίζουν τη διαδικασία παλαίωσής του και τα χαρακτηριστικά αυτά ενισχύονται από εκείνα άλλων αποσταγμάτων οίνου με τα οποία αναμειγνύονται.

Η ανάμειξη είναι μια σύνθετη εργασία που δεν μπορεί να βασίζεται αποκλειστικά σε τεχνικές συνταγές. Ο υπεύθυνος της οιναποθήκης βασίζεται στην εμπειρική γνώση: εξοικείωση με την ποικιλία της πρώτης ύλης και με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της ονομασίας, πείρα στην αλληλεπίδραση μεταξύ της πρώτης ύλης και των παραγόντων παλαίωσης, και γνώση των απαιτούμενων τεχνικών. Αυτό απαιτεί συνεχή παρακολούθηση μέσω γευσιγνωσίας και ισχυρή οργανοληπτική μνήμη των αποσταγμάτων οίνου στα διάφορα στάδια της παραγωγής.

Χάρη στο πυκνό δίκτυο επιχειρήσεων της περιοχής και στις ανταλλαγές εντός της επαγγελματικής κοινότητας των υπευθύνων οιναποθηκών, των αμπελουργών, των εμπόρων και των μεσαζόντων, κατέστη δυνατή η ανάπτυξη, η διατήρηση και η μετάδοση αυτής της τεχνογνωσίας, για τη δημιουργία της οποίας απαιτείται πολυετής μάθηση δίπλα σε γνώστες του επαγγέλματος.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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