C/2025/4107

23.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenoj standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4107)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

EU br.: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☒ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vino

☒ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Institut national de l'origine et de la qualité (Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu, INAO)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto su izmjena ili izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene kako je predviđeno u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) 2024/1143

Izmjenama se ne mijenjaju naziv, pravni naziv ni kategorija jakog alkoholnog pića, ne postoji rizik od gubitka kvalitete, ugleda ili drugih svojstava jakog alkoholnog pića te one ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Uvođenje novih sorti*

Opis

Skupina proizvođača unijela je u specifikaciju proizvoda tri međuvrsne sorte, a to su Coutia, Luminan i Vidal, kao sorte važne za potrebe prilagodbe (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Od odabranih sorti mogu se proizvoditi vina niske alkoholne jakosti i visoke kiselosti, što znači da su prikladna za proizvodnju jakih alkoholnih pića.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Izmijenjena su i pravila o sortama vinove loze (Dio 1. poglavlje D odjeljak 1. – Sorte vinove loze) i o miješanju (Dio 1. poglavlje D odjeljak 10. – Pravila o miješanju i završnoj obradi).

Sorte Coutia B, Luminan B i Vidal B, promatrane zajedno ili odvojeno, imaju udio od najviše 5 % u sortama vinove loze na gospodarstvu. Gospodarstva s manje od 20 ha mogu odstupiti od tog pravila do najviše 1 ha sorti važnih za potrebe prilagodbe i 10 % sorti vinove loze.

Izmijenjen je odjeljak „Metoda proizvodnje jakog alkoholnog pića” u jedinstvenom dokumentu.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Skupina proizvođača kao razlog za ovaj zahtjev navela je da je potrebno odabrati sorte vinove loze prilagođene zahtjevima okoliša i klimatskim promjenama, s obzirom na to da one znatno utječu na sustave poljoprivredne proizvodnje. U tom kontekstu skupina posljednja dva desetljeća provodi istraživačke programe u partnerstvu s francuskim Nacionalnim istraživačkim institutom za poljoprivredu, hranu i okoliš (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement – INRAE) i Francuskim institutom za vino i vinovu lozu (Institut Français de la Vigne et du Vin – IFV) za odabir tih sorti.

Od odabranih sorti mogu se proizvoditi vina niske alkoholne jakosti i visoke kiselosti. Skupina je također smatrala da aromatski profili tih sorti odgovaraju tipičnim svojstvima Cognaca.

Potrebno je izmijeniti specifikaciju proizvoda kako bi se uključile nove sorte i

— kako bi se izmijenila pravila o sortama vinove loze.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Poljoprivredno-okolišne odredbe*

Opis

Izmijenjene su okolišne odredbe (Dio 1. poglavlje D odjeljak 2. točka (g) – Poljoprivredno-okolišne mjere) o kontroli korova na parcelama i površinama između redova. Svrha je tih izmjena uključiti pravila o provjerama koje je potrebno poštovati kako bi se potvrdila sukladnost.

Točnije:

— kemijsko uništavanje korova dopušteno je u zoni ispod trsova na površini od najviše 80 cm ako razmak između redova nije veći od 2,5 m odnosno

— kemijsko uništavanje korova u zoni ispod trsova dopušteno je na najviše jednoj trećini površine ako je razmak između redova veći od 2,5 m.

Izmijenjen je odjeljak „Metoda proizvodnje jakog alkoholnog pića” u jedinstvenom dokumentu.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Nakon uvođenja poljoprivredno-okolišnih odredbi u specifikaciju proizvoda plan inspekcija izmijenjen je i odobren u rujnu 2021.

Inspekcijske službe uvele su metodologiju inspekcija kojom se utvrđuju prakse uzgoja u skladu s tim novim odredbama.

Skupina želi u specifikaciji proizvoda pojasniti definiciju dviju ciljnih vrijednosti koje se odnose na te dvije poljoprivredno-okolišne odredbe kako bi inspekcije bile pouzdanije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Povezanost s područjem*

Opis

Dio 1. poglavlje (E) odjeljak 2. – Povijesni čimbenici koji se odnose na povezanost s područjem:

— riječi „u 15. stoljeću” zamjenjuju se riječima „u 16. stoljeću” i

— riječi „u 15. stoljeću” zamjenjuju se riječima „početkom 17. stoljeća”.

Stoljeća navedena za povijesne događaje bila su netočna.

Odjeljak o povezanosti u jedinstvenom dokumentu izmijenjen je kako bi se ispravila ta pogreška.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Te su izmjene uvedene kako bi se ispravila pogrešno navedena stoljeća u odjeljku o povezanosti s područjem.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Ažuriranje najveće volumne alkoholne jakosti*

Opis

Dio 1. poglavlje B odjeljak 3. – Posebna svojstva u usporedbi s drugim jakim alkoholnim pićima iste kategorije: najveća volumna alkoholna jakost promijenjena je iz 72,4 % u 73,7 %.

Ažuriranje najveće volumne alkoholne jakosti u 73,7 % doneseno je u lipnju 2022. Tijelo za zaštitu i upravljanje kao razlog za taj zahtjev navelo je globalno zagrijavanje koje je dovelo do povećanja volumne alkoholne jakosti vina za destilaciju, a time i do povećanja alkoholne jakosti sirovog destilata (*brouillis*).

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Nakon što je pri prethodnom odobrenju došlo do previda u specifikaciji proizvoda, potrebno je izmijeniti specifikaciju proizvoda u Dijelu 1. poglavlju (B) odjeljku 3. kako bi se ispravila ta pogreška.

S druge strane, jedinstveni dokument točno je izmijenjen i sad ga nije potrebno mijenjati.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Prijelazne mjere*

Opis

Prijelazne mjere (Dio 1. poglavlje D odjeljak 11. – Prijelazne mjere) koje se odnose na sorte vinove loze i najkraće starenje na zemljopisnom području brišu se jer su istekle.

Ta točka jedinstvenog dokumenta nije izmijenjena.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Prijelazne mjere izbrisane su nakon njihova isteka kako bi specifikacija proizvoda bila jasnija.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Razgraničenje zemljopisnog područja*

Opis

Razgraničenje zemljopisnog područja ažurirano je na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika na dan 1. siječnja 2024.

Izmijenjena je ta točka jedinstvenog dokumenta.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Zemljopisno područje ostaje nepromijenjeno nakon ažuriranja službenog zemljopisnog šifrarnika na dan 1. siječnja 2024., kojim se zamjenjuje verzija iz 2020.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Mehanizmi za ocjenjivanje inovacija*

Opis

U specifikaciju proizvoda dodan je mehanizam za ocjenjivanje inovacija.

U odjeljak jedinstvenog dokumenta u kojem se opisuje metoda proizvodnje dodana je sljedeća rečenica:

„Međutim, za potrebe ocjenjivanja dopuštena je upotreba destilacijske opreme koja nije u skladu s prethodno navedenim pravilima, kako je utvrđeno u protokolu koji je nacionalni odbor odobrio na sjednici 11. rujna 2024., pod uvjetom da INAO, tijelo za zaštitu i upravljanje i ovlašteni subjekt potpišu sporazum koji je nacionalni odbor prihvatio 11. rujna 2024. i u skladu s Direktivom INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

U vezi s tim ocjenjivanjem, u odjeljku jedinstvenog dokumenta u kojem se opisuje metoda proizvodnje pojašnjena su i pravila o miješanju:

„Svaki gospodarski subjekt može nabavljati jaka alkoholna pića u kojima je više od 10 % njihove količine dobiveno mehanizmima za ocjenjivanje inovacija i provoditi miješanje, pod uvjetom da INAO, tijelo za zaštitu i upravljanje i ovlašteni subjekt potpišu sporazum iz poglavlja D. odjeljka 8. točke (c) i poglavlja D odjeljka 1. Udio količina jakih alkoholnih pića dobivenih mehanizmima za ocjenjivanje inovacija predviđenima u ovoj specifikaciji proizvoda mora iznositi najviše 10 % volumnog udjela u miješanju serija jakih alkoholnih pića koje se upotrebljavaju pri plasiranju potrošačima i pri proizvodnji složenih proizvoda."

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Mehanizmi za ocjenjivanje zagrijavanja vina i destilata *brouillis* dio su cilja kontrolirane oznake izvornosti Cognac koji se odnosi na smanjenje potrošnje energije i emisija stakleničkih plinova. Zbog različitih razloga, kao što su destilacija u jednoj seriji, ograničeni kapacitet punjenja korištenih kotlova, otvoreni plamen ili upotreba fosilnih goriva, destilacijom u regiji Cognac nastaju znatne emisije stakleničkih plinova. Destilacija čini 21 % emisija ekvivalenta CO2 industrije Cognaca, od čega je 83 % povezano s potrošnjom energije. Sporazumom se ocjenjivanje ograničava na tri godine.

Izmijenjen je odjeljak u jedinstvenom dokumentu u kojem se opisuje metoda proizvodnje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

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

2. **Država podnositelj zahtjeva (države podnositelji zahtjeva)**

Francuska

3. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

4. **Kategorija ili kategorije jakog alkoholnog pića**

4. Rakija od vina

4.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2208 – Nedenaturirani etilni alkohol s volumnim udjelom alkohola manjim od 80 %; rakije, likeri i ostala alkoholna pića

5. **Opis jakog alkoholnog pića**

1. Fizikalna i kemijska svojstva: Pri stavljanju na tržište rakija od vina ima najmanju volumnu alkoholnu jakost od 40 %, najmanji sadržaj hlapljivih tvari od 200 grama po hektolitru čistog alkohola te najveći sadržaj metanola manji od 100 grama po hektolitru čistog alkohola. Boja odgovara najmanjoj apsorbanciji od 0,1 na 420 nm pri optičkoj duljini puta od 10 mm. 2. Organoleptička svojstva: Rakija od vina „Cognac" ima jedinstvenu uravnoteženost i aromatsku tipičnost. Njezin osjetilni profil obilježen je složenošću i finoćom, a razvija se starenjem. Najmlađa rakija od vina ima cvjetne i voćne note kao što su cvjetovi vinove loze ili bagrema, grožđe, kruške ili određeno egzotično voće. U dodiru s hrastovim drvom poprima karakteristične note koje uključuju natruhe vanilije, kokosa ili prepečenosti. Njezin aromatski profil obogaćuje se starenjem i postaje sve složeniji, uključujući note kandiranog voća, začina, drva, duhana ili sušenog voća. Te note zajedno čine složen i karakterističan aromatski profil koji se u literaturi opisuje kao *rancio Charentais* (Flanzy, 1998.). Taj razvoj aroma popraćen je promjenama u okusu, zbog čega je rakija nježnija na nepcu i razvija karakterističnu zaokruženost i punoću te znatno dugotrajniji naknadni okus. Postoje određene nijanse ovisno o područjima proizvodnje (*cru*) koja su činila osnovu zemljopisnog razgraničenja koje je utvrdio Coquand krajem 19. stoljeća: — Na području „Grande Champagne" dobiva se rakija od vina velike finoće sa znatnom prepoznatljivošću i dugotrajnim okusom te uglavnom cvjetnim bukeom. Budući da sporo dozrijeva, ta rakija od vina zahtijeva dugo starenje u bačvama od hrastovine kako bi dosegnula punu zrelost. — Rakija od vina „Petite Champagne" ima u osnovi ista svojstva kao i „Grande Champagne", ali svoju optimalnu kvalitetu doseže nakon kraćeg dozrijevanja. — „Cognac" koji se prodaje pod dodatnim zemljopisnim nazivom „Fine Champagne" ima organoleptička svojstva koja nastaju miješanjem rakije od vina „Grande Champagne" (najmanje 50 %) i „Petite Champagne". — U vinogradima „Borderies" proizvodi se zaokružena, aromatična i nježna rakija od vina s mirisom ljubičice. Optimalnu kvalitetu doseže nakon kraćeg dozrijevanja nego rakija od vina „Champagne". — „Fins Bois" čini najveću vinogradarsku regiju u kojoj se proizvode zaokružene, meke rakije od vina koje prilično brzo stare i imaju voćni buke koji podsjeća na prešano grožđe. — Na području „Bois" („Bons Bois", „Bois ordinaires" i „Bois à terroirs") proizvodi se rakija od vina s voćnim aromama koja brzo stari. Starenjem se razvija i boja rakije od vina. Boja rakije od vina u početku je svijetložuta, a postupno poprima tamnije zlatnožute nijanse ili čak jantarne ili nijanse mahagonija kod najstarijih rakija od vina.

„Esprit de Cognac" ima volumnu alkoholnu jakost od 80 % do 85 %.

6. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Kako bi rakija od vina ispunila uvjete za kontroliranu oznaku izvornosti „Cognac", „Eau-de-vie de Cognac" ili „Eau-de-vie des Charentes", sve faze proizvodnje moraju se odvijati na zemljopisnom području koje je prvi put razgraničeno u izmijenjenom Dekretu od 1. svibnja 1909., a obuhvaća područje sljedećih općina prema službenom zemljopisnom šifrarniku na dan 1. siječnja 2024.:

Departman Charente:

Općine obuhvaćene u cijelosti:

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.

Djelomično obuhvaćene općine:

Moulins-sur-Tardoire (dio koji odgovara području delegirane općine Rancogne na dan 1. siječnja 2019.), La Rochefoucauld-en-angoumois (dio koji odgovara području delegirane općine Saint-Projet-Saint-Constant na dan 1. siječnja 2019.).

Departman Charente-Maritime, općine:

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.

Departman Dordogne, općine:

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

Departman Deux-Sèvres, općine:

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.

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

7. **Metoda proizvodnje jakog alkoholnog pića**

Vina namijenjena proizvodnji rakije od vina dobivaju se od sljedećih sorti grožđa:

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

— Folignan B, koja čini najviše 10 % upotrijebljenih sorti vinove loze.

— Coutia B, Luminan B i Vidal B, kao sorte važne za potrebe prilagodbe (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), pod uvjetom da INAO, tijelo za zaštitu i upravljanje i ovlašteni subjekt potpišu sporazum u skladu s okvirnim sporazumom za jaka alkoholna pića dobivena drugom destilacijom (*repasse*) koji je nadležni nacionalni odbor odobrio 30. lipnja 2023.

Sorte Coutia B, Luminan B i Vidal B, promatrane zajedno ili odvojeno, moraju imati udio od najviše 5 % sorti vinove loze na gospodarstvu.

Gospodarstva s manje od 20 ha mogu odstupiti od tog pravila do najviše 1 ha sorti važnih za potrebe prilagodbe i 10 % sorti vinove loze.

Sukladnost sorti vinove loze ocjenjuje se na svim parcelama gospodarstva namijenjenim proizvodnji rakije od vina „Eaux-de-vie de Cognac".

a) Gustoća sadnje

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 2 200 trsova po hektaru.

b) Razmak

Najveći razmak između redova vinove loze je 3,50 m.

c) Rezidba

Rezidba se obavlja svake godine. Dopuštene su sve metode rezidbe.

d) Broj pupova po hektaru

Najveći broj pupova iznosi 80 000 po hektaru.

e) Početak proizvodnje mlade vinove loze

Rakija proizvedena od vina dobivenog od mlade vinove loze može dobiti kontroliranu oznaku izvornosti „Cognac" tek od druge godine nakon sadnje, koja se mora provesti do 31. srpnja.

f) Uvela vinova loza ili vinova loza koja nedostaje

— Za vinograde gustoće do 2 500 trsova po hektaru u vrijeme sadnje ili nakon transformacije parcele utvrđen je postotak od 20 % uvele vinove loze ili vinove loze koja nedostaje iz članka D.645-4 Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

— Za vinograde gustoće od 2 500 do 2 900 trsova po hektaru u vrijeme sadnje ili nakon transformacije parcele utvrđen je postotak od 25 % uvele vinove loze ili vinove loze koja nedostaje iz članka D.645-4 Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

— Za vinograde gustoće veće od 2 900 trsova po hektaru u vrijeme sadnje ili nakon transformacije utvrđen je postotak od 35 % uvele vinove loze ili vinove loze koja nedostaje iz članka D.645-4 Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

g) Poljoprivredno-okolišne mjere

Zabranjeno je potpuno kemijsko uništavanje korova na parcelama.

Kemijsko uništavanje korova ograničeno je na zonu ispod trsova, to jest:

— za vinovu lozu s razmakom većim od 2,5 m ograničeno je na najviše trećinu razmaka između redova odnosno

— za vinovu lozu s razmakom do 2,5 m ograničeno je na prostor od najviše 80 cm.

Samonikla i/ili zasijana vegetacija između redova kontrolira se ručnim ili mehaničkim sredstvima.

Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova na rubovima vinograda.

Najveći dopušteni godišnji prinos odgovara najvećoj količini grožđa ili istovjetnoj količini vina ili mošta dobivenim po hektaru, izraženoj u hektolitrima vina po hektaru s referentnom volumnom alkoholnom jakosti od 10 %. Ne smije premašiti gornju granicu za prinos od 160 hektolitara vina po hektaru s referentnom volumnom alkoholnom jakosti od 10 %.

Zabranjena je upotreba rotirajućih centrifugalnih crpki za prijevoz grožđa.

Zabranjena je upotreba preše s Arhimedovim vijkom koja je poznata kao kontinuirana preša.

Zabranjene su sve metode pojačavanja.

Upotreba sumporova dioksida zabranjena je u fermentacijskim razdobljima vinifikacije.

Vina za vrijeme destilacije moraju imati najmanju volumnu alkoholnu jakost od 7 % i najveću volumnu alkoholnu jakost od 12 %. Sadržaj hlapljivih kiselina ne smije premašivati 12,25 miliekvivalenata po litri.

a) Razdoblje destilacije

Kontroliranu oznaku izvornosti „Cognac" mogu nositi samo rakije od vina dobivene destilacijom vina iz tekuće vinske godine.

Destilacija mora biti završena do 31. ožujka godine koja slijedi nakon berbe.

b) Načelo destilacije

Destilacija se obavlja prema načelu destilacije u jednoj seriji uz drugu destilaciju, koja je poznata kao *repasse* ili dvostruka destilacija. Ta se metoda sastoji od slijeda dviju faza destilacije:

— prva destilacija (*première chauffe*) obuhvaća destilaciju vina kojom se dobiva sirovi destilat (*brouillis*),

— druga destilacija (*repasse* ili *bonne chauffe*) obuhvaća destilaciju destilata *brouillis* kojom se dobiva rakija od vina „Cognac” nakon uklanjanja proizvoda s početka i kraja destilacije („glava” i „rep”),

— „glava” i „rep” iz prethodnih destilacija koji nisu zadržani kao rakija od vina „Cognac” mogu se tijekom prve i druge destilacije dodati vinu ili destilatu *brouillis*.

c) Opis opreme za destilaciju

Alambic charentais (kotao iz Charentea) sastoji se od ložišta koje se zagrijava nad otvorenim plamenom, poklopca, cijevi u obliku labudova vrata, s predgrijačem ili bez njega, i spirale s hladilom.

Ložište, poklopac, cijev u obliku labudova vrata, spirala s hladilom i otvoreni držač alkoholometra moraju biti izrađeni od bakra.

Međutim, za potrebe ocjenjivanja dopuštena je upotreba destilacijske opreme koja nije u skladu s prethodno navedenim pravilima, kako je utvrđeno u protokolu koji je nacionalni odbor odobrio na sjednici 11. rujna 2024., pod uvjetom da INAO, tijelo za zaštitu i upravljanje i ovlašteni subjekt potpišu sporazum koji je nacionalni odbor prihvatio 11. rujna 2024. i u skladu s Direktivom INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Ukupna zapremnina kotla ne smije biti veća od 30 hektolitara (uz dopušteno odstupanje od 5 %), a kapacitet punjenja ograničen je na 25 hektolitara (uz dopušteno odstupanje od 5 %) po destilaciji.

Međutim, mogu se primjenjivati i kotlovi veće zapremnine od navedene, pod uvjetom da se upotrebljavaju isključivo za prvu destilaciju kako bi se dobio destilat *brouillis*, da ukupna zapremnina kotla ne premašuje 140 hektolitara (uz dopušteno odstupanje od 5 %) te da količina destiliranog vina bude najviše 120 hektolitara (uz dopušteno odstupanje od 5 %) po destilaciji.

d) Alkoholna jakost rakije od vina

Volumna alkoholna jakost rakije od vina nakon dvostruke destilacije ne smije biti veća od 73,7 % pri 20 °C u spremniku u kojem se čuva rakija od vina proizvedena istog dana.

e) Proizvodnja proizvoda *Esprit de Cognac*

Taj se proizvod proizvodi nakon dodatne destilacije druge destilacije u kotlu kako je prethodno opisano. Njegova volumna alkoholna jakost mora iznositi od 80 % do 85 %.

f) Metoda destilacije u slučaju promjene područja proizvodnje vina (*cru*)

Riječ *cru* odnosi se na dodatni zemljopisni naziv čije je zemljopisno područje definirano u odjeljku o dodatnim zemljopisnim oznakama.

Ako se destiliraju vina s različitih područja proizvodnje (*cru*), „glava” i „rep” druge destilacije mogu se dodati u destilat *brouillis* ili u vina s drugog područja samo pod sljedećim uvjetima:

— pri zadnjoj drugoj destilaciji prije promjene područja proizvodnje smije se koristiti najviše 33 % kapaciteta punjenja destilerije ako destilerija ima najmanje tri kotla,

— dodani „glava” i „rep” druge destilacije ne smiju premašiti 8 % količine punjenja kotla koji se upotrebljava.

Miješanje rakija od vina različitih starosti i profila svojstvena je praksa u proizvodnji rakije od vina „Cognac”. Omogućuje dosljednu proizvodnju proizvoda s točno određenim i skladnim organoleptičkim svojstvima.

Svaki gospodarski subjekt može nabavljati jaka alkoholna pića u kojima je više od 10 % njihove količine dobiveno mehanizmima za ocjenjivanje inovacija i provoditi miješanje pod uvjetom da INAO-a, tijelo za zaštitu i upravljanje i ovlašteni subjekt potpišu sporazum iz poglavlja D. odjeljka 8. točke (c) i poglavlja D odjeljka 1. Udio količina jakih alkoholnih pića dobivenih mehanizmima za ocjenjivanje inovacija predviđenima u ovoj specifikaciji proizvoda mora iznositi najviše 10 % volumnog udjela u miješanju serija jakih alkoholnih pića koje se upotrebljavaju pri plasiranju potrošačima i pri proizvodnji složenih proizvoda.

Dopuštene su samo sljedeće metode:

— prilagodba boje dodavanjem karamela (E150a – obični karamel),

— zaslađivanje proizvodima iz točke 3. podtočke (a) iz Priloga 1. Uredbi (EZ) br. 110/2008 kako bi se zaokružio konačni okus,

— dodavanje infuzije komadića hrastova drva u toploj vodi.

Njihov učinak na zamućenje rakije od vina ne smije premašiti 4 % po volumenu. Zamućenje, izraženo kao % volumnog udjela, dobiva se izračunavanjem razlike između stvarne volumne alkoholne jakosti i bruto volumne alkoholne jakosti.

Dodavanje infuzije komadića hrastova drva tradicionalna je metoda: vrsta drva u skladu je s vrstom drva od koje su izrađeni spremnici navedeni u specifikaciji, a infuzija se prema potrebi stabilizira dodavanjem rakije od vina koja odgovara ciljnom proizvodu.

Rakija od vina „Cognac” bez prekida stari isključivo u spremnicima od hrastovine.

Da bi se mogle pustiti u slobodan promet za izravnu ljudsku potrošnju, te rakije od vina moraju proći proces starenja u trajanju od najmanje dvije godine. Prve dvije godine taj se proces mora odvijati na definiranom zemljopisnom području.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila za označivanje**

9.1. *Opća pravila*

Naziv „Cognac” može se upotrebljavati bez riječi *appellation contrôlée* (kontrolirana oznaka) ako se ne povezuje ni s jednim dodatnim zemljopisnim nazivom.

9.2. *Izrazi koji se odnose na starenje*

Najmanja starost otpremljenih rakija od vina „Cognac” mora odgovarati sljedećem:

— *Compte 2* za izraze „3 Etoiles”, „Sélection”, „VS”, „De Luxe”, „Very Special” i „Millésime”,

— *Compte 3* za izraze „supérieur”, „Cuvée Supérieure” i „Qualité Supérieure”,

— *Compte 4* za izraze „V.S.O.P.”, „Réserve”, „Vieux”, „Rare” i „Royal”,

— *Compte 5* za izraze „Vieille Réserve”, „Réserve Rare” i „Réserve Royale”,

— *Compte 6* za izraze „Napoléon”, „Très Vieille Réserve”, „Très Vieux”, „Héritage”, „Très Rare”, „Excellence” i „Suprême” te

— *Compte 10* za izraze „XO”, „Hors d'âge”, „Extra”, „Ancestral”, „Ancêtre”, „Or”, „Gold”, „Impérial” „Extra Old”, „XXO” i „Extra Extra Old”.

— Izrazi „XXO” i „Extra Extra Old” posebni su izrazi kojima se označava rakija od vina stara najmanje 14 godina.

Osim navedenih složenih izraza koji se odnose na starenje, koji odgovaraju određenoj starosti (*compte*), navođenjem nekoliko izraza na etiketi koji označavaju istu starost ne mijenja se navedena starost.

Ako je na istoj etiketi navedeno više izraza za starenje koji označuju različitu starost, prednost ima onaj koji označuje najveću starost.

Navođenje izraza za starenje na etiketi i način njihova prikazivanja ne smiju zbunjivati kupce i potrošače u pogledu starosti i bitnih obilježja rakije od vina „Cognac”.

10. **Opis povezanosti između jakog alkoholnog pića i njegova zemljopisnog podrijetla, uključujući, prema potrebi, posebne elemente opisa proizvoda ili metode proizvodnje kojima se obrazlaže ta povezanost**

Rakija od vina „Cognac” ima jedinstvenu uravnoteženost i aromatsku tipičnost u kojima se ogleda njena usklađenost sa svim elementima iz specifikacije za oznaku koji se odnose na zemljopisno podrijetlo, sorte grožđa, vinogradarske prakse, postupke proizvodnje vina, destilaciju i starenje.

1. *Opis prirodnih i ljudskih čimbenika relevantnih za povezanost s područjem*

a) Klima

Razgraničeno područje za „Cognac”, koje obuhvaća gotovo cijeli departman Charente-Maritime, velik dio departmana Charente te nekoliko općina u departmanima Dordogne i Deux-Sèvres, nalazi se na sjeveru Akvitanske zavale i graniči s Atlantskim oceanom. Na zapadu graniči s estuarijem rijeke Gironde i otocima Ré i Oléron, a na istoku, prema Angoulêmeu, s prvim obroncima Središnjeg masiva. Regijom protječe rijeka Charente s manjim pritokama među kojima su Né, Antenne i Seugne.

Umjerena oceanska klima prilično je ujednačena, osim u obalnim regijama koje su sunčanije i imaju manji temperaturni raspon. Zbog blizine oceana kiša može padati u bilo kojem dijelu godine, ali obilnija je zimi. Suša je stoga rijetka, pa se vinova loza redovito opskrbljuje vodom. Prosječna godišnja temperatura iznosi otprilike 13 °C, a zime su relativno blage. Temperature su dovoljno visoke za pravilno dozrijevanje grožđa, ali nisu toliko visoke da bi izazvale ožegline na njemu.

b) Vinogradi

Profesor geologije Henri Coquand (1811.–1881.) proučavao je geologiju te regije sredinom 19. stoljeća i uz pomoć kušača vina razvrstao razne podregije na temelju kvalitete rakije od vina koja se mogla proizvesti na njihovu tlu.

Njihov je rad oko 1860. doveo do razgraničenja raznih područja proizvodnje vina (*cru*), na temelju kojeg je donesen dekret od 13. siječnja 1938. o njihovu razgraničenju. Dodatni zemljopisni nazivi za oznaku „Cognac” i dalje nose povijesne nazive: „Grande Champagne”, „Petite Champagne”, „Fine Champagne”, „Borderies”, „Fins bois” i „Bons Bois” te „Bois ordinaires” i „Bois à terroir”.

Dodatni zemljopisni naziv „Fine Champagne” ne odgovara konkretnom području.

Njegova upotreba ograničena je na mješavinu rakija od vina dobivenih isključivo s područja dvaju dodatnih zemljopisnih naziva „Grande Champagne” i „Petite Champagne”, od čega „Grande Champagne” čini najmanje 50 % rakije od vina.

Prema studijama koje su tada provedene prevladavajuća svojstva tla za te nazive su sljedeća:

— „Grande Champagne” i „Petite Champagne”: prilično plitka glineno-vapnenačka tla na mekom, kredastom vapnencu iz razdoblja krede;

— „Borderies”: silikatno-glinena tla s kremenom koji nastaje dekarbonizacijom vapnenca;

— „Fins Bois”: uglavnom se sastoji od *groies* (plitka, crvena, vrlo kamenita glineno-vapnenačka tla od tvrdog jurskog vapnenca), s izrazito glinenim tlima na drugim mjestima;

— „Bois” („Bons Bois”, „Bois ordinaires” i „Bois à terroirs”): pjeskovita tla na obalnim područjima, u nekim dolinama i na cijelom južnom dijelu vinogradarskog područja. Pijesak je na to područje nanesen erozijom sa Središnjeg masiva.

Vinogradi namijenjeni proizvodnji rakije od vina „Cognac” danas obuhvaćaju oko 75 000 hektara, odnosno 95 % vinograda na tom području (i oko 9 % poljoprivrednog područja razgraničene regije). Ugni Blanc je najraširenija sorta grožđa i danas čini gotovo 98 % vinove loze zasađene u regiji Cognac.

c) Gospodarstvo regije Cognac

Gospodarstvo te regije kroz povijest je bilo povezano s blagostanjem koje je donijela trgovina rakijom od vina „Cognac”, koja je dovela do razvoja brojnih povezanih profesija i industrija te je tako nastala zajednica stručnjaka u potpunosti posvećenih proizvodnji i prodaji rakije od vina „Cognac”.

Poduzeća uključena u proizvodnju rakije od vina „Cognac” (oko 5 500 vinogradara, 110 profesionalnih destilatera i 300 trgovaca) čine snažnu zajednicu stručnjaka od oko 12 000 osoba, uključujući bačvare, kotlare, poduzeća za proizvodnju stakla, kartona i pluta, tiskare, prijevozna poduzeća, vinske laboratorije te proizvođače poljoprivredne opreme.

2. *Povijesni čimbenici koji se odnose na povezanost s područjem*

Arheološkim istraživanjima otkriveni su dokazi o pojavi prvih vinograda u Charentesu još krajem prvog stoljeća nove ere. Osim toga, iskapanjima su u toj regiji otkrivene brojne poljoprivredne zgrade, naročito za proizvodnju vina, što potvrđuje da se vino ondje proizvodilo još na vrhuncu Rimskog Carstva.

U srednjem vijeku se zbog prisutnosti rijeke Charente ondje razvio mentalitet koji je pogodovao međunarodnoj trgovini. Uz skladištenje soli, koje je poznato još od 11. stoljeća, grad Cognac već se tada povezivao s trgovinom vinom. Nizozemska plovila koja su utovarivala sol na obali Atlantskog oceana prevozila su i vina iz vinograda pokrajine Poitou, koja su postala popularna u zemljama uz Sjeverno more.

Nizozemci su u 16. stoljeću odlučili destilirati vina iz te regije kako bi spriječili njihovo kvarenje. Do početka renesanse trgovina je cvjetala. Nizozemska plovila stizala su u Cognac i luke na rijeci Charente u potrazi za glasovitim vinima područja „Champagne” i „Borderies”.

Međutim, ta vina niske alkoholne jakosti nisu dobro podnosila dugo putovanje morem. Budući da su bili upoznati s umijećem destilacije, Nizozemci su ta vina destilirali u svojoj zemlji kako bi spriječili njihovo kvarenje. Zvali su ih *brandwijn* (doslovno „izgoreno vino”), od čega je kasnije nastao naziv „brandy” koji označava rakiju od vina.

Dvostruka destilacija pojavila se početkom 17. stoljeća i omogućila prijevoz proizvoda u obliku stabilne rakije koja je bila mnogo koncentriranija nego vino. Prvi kotlovi, koje su u Charente donijeli Nizozemci, s vremenom su izmijenjeni. Stanovnici regije Charente ovladali su postupkom dvostruke destilacije i poboljšali njezinu tehniku.

U tom razdoblju nastale su brojne trgovačke kuće, koje su sredinom 19. stoljeća počele otpremati rakiju od vina u bocama umjesto u bačvama.

Taj novi oblik trgovine potaknuo je nastanak povezanih industrija: staklarstva (u kojem su se razvili lokalno znanje i vještine za mehanizaciju postupaka proizvodnje boca), proizvodnje sanduka i pluta te tiskarstva.

U regiji Charente oko 1875. pojavio se *Phylloxera vastatrix*, kukac iz reda jednokrilaca koji je napadao trsove tako što je sisao sok iz korijenja. Uništio je većinu vinograda koji se nikad nisu oporavili: od 280 000 hektara koji su postojali prije pojave filoksere, do 1893. je preostalo samo 40 600 hektara. Kao i drugdje u Europi, vinogradi regije Charente ponovno su zasađeni zahvaljujući cijepljenju na američkim podlogama. Pojava filoksere potaknula je osnivanje odbora za vinogradarstvo 1888., koji je 1892. postao vinogradarska postaja, to jest, međustrukovna istraživačka ustanova posvećena rakiji od vina „Cognac”.

Odbor je ulagao znatne napore u istraživanje sorti. Zahvaljujući njegovu radu do sredine 20. stoljeća Ugni Blanc postao je najraširenija sorta. Ugni Blanc pokazao se otpornijim od tradicionalnih sorti koje su se uzgajale prije pojave filoksere (Colombard, Folle Blanche itd.) i koje su oslabljene cijepljenjem.

Sorta Ugni Blanc bila je prvi izbor i zbog svoje produktivnosti (prinosi iznose od 120 do 130 hektolitara po hektaru), visoke kiselosti i niskog sadržaja šećera, koji daje vino niske alkoholne jakosti. Izvorno potječe iz Italije, gdje je poznata kao Trebbiano Toscano, i ne raste sjevernije od regije Cognac.

3. *Povijesni čimbenici koji se odnose na ugled proizvoda*

Od kraja 17. stoljeća, a naročito od sljedećeg stoljeća nadalje, organizirano je tržište te su osnovana trgovačka poduzeća kako bi se zadovoljila potražnja. U najvažnijim gradovima regije osnovane su trgovačke postaje (poznate kao *comptoirs*), uključujući i neke iz zemalja engleskog govornog područja: Martell (1715.), Rémy Martin (1724.), Delamain (1759.), Hennessy (1765.), Godet (1782.), Hine (1791.) i Otard (1795).

Na poticaj Napoleona III. 23. siječnja 1860. potpisan je trgovački sporazum između Francuske i Engleske, što je dovelo do rasta prodaje rakije od vina „Cognac”, koja je dosegnula vrhunac 1879. U to su vrijeme osnovana trgovačka društva Bisquit (1819.), Courvoisier (1843.), Royer (1853.), Meukow (1862.) te Camus i Hardy (1863.).

U prvoj polovini 20. stoljeća doneseno je zakonodavstvo o rakiji od vina „Cognac” kojim su utvrđeni lokalni, pošteni i dosljedni običaji:

— 1909.: razgraničenje zemljopisnog područja proizvodnje,

— 1936.: priznanje naziva „Cognac” kao kontrolirane oznake izvornosti te

— 1938.: razgraničenje regionalnih oznaka (*cru* ili zemljopisni nazivi).

Za vrijeme Drugog svjetskog rata osnovan je ured za nadzor distribucije vina i rakije od vina kako bi se zaštitile zalihe rakije od vina „Cognac”. Nakon oslobođenja Francuske zamijenio ga je 1946. Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), kojem je 1948. pridružena vinogradarska postaja. Vinogradari i trgovci rakijom od vina „Cognac” složili su se oko opće zadaće BNIC-a, a to je razvoj proizvoda „Cognac” te zastupanje i zaštita kolektivnih interesa djelatnika u tim profesijama. Uloga BNIC-a obuhvaća objavljivanje, zaštitu i promicanje oznake izvornosti „Cognac” te jačanje odnosa između trgovaca i vinogradara. Povjerena mu je i zadaća pružanja javne usluge. U tom svojstvu nadzire starenje, provjerava starost i kontrolira kvalitetu rakije od vina „Cognac” na kraju proizvodnog lanca te izdaje potrebne izvozne certifikate.

„Cognac” je kroz povijest bio izvozni proizvod, a i danas se više od 95 % tog proizvoda konzumira izvan Francuske, u gotovo 160 zemalja. Od Dalekog istoka do Sjeverne i Južne Amerike i Europe, „Cognac” je među poznavateljima sinonim za visokokvalitetnu rakiju od vina i simbol je francuskog načina života.

4. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda*

Sorte grožđa iz te regije, a naročito Ugni Blanc, iznimno su plodne i kasno dozrijevaju, što pogoduje proizvodnji vina za destilaciju niske alkoholne jakosti i visoke kiselosti, a to su ključna svojstva za konačnu kvalitetu rakije od vina „Cognac”.

Vina od kojih se proizvodi „Cognac” imaju istinsku posebnost koja se već više od sto godina dosljedno opisuje u znanstvenoj i tehničkoj literaturi.

Posebna i dosljedna značajka proizvodnje rakije od vina „Cognac” je proizvodnja kiselih vina niske alkoholne jakosti (Ravaz (1900.), Lafon i dr. (1964.), Lurton i dr. (2011.)).

Kiselost prirodno štiti vino od kvarenja u zimskim mjesecima do destilacije, a niska alkoholna jakost omogućuje postizanje željene koncentracije vinskih aroma.

Vinogradi s manjim prinosom obično daju vina veće volumne alkoholne jakosti s nižim razinama kiselosti i dušika u grožđu. Veći prinosi obično imaju suprotan učinak: manju alkoholnu jakost i veću kiselost.

Prekomjerni prinosi, s druge strane, pogoršavaju druge parametre, na primjer udio jabučne kiseline, razvoj aroma, razrjeđivanje i učestalost pojave plijesni Botrytis, koji štetno utječu na kvalitetu rakije od vina.

Na temelju tog skupa parametara definiran je optimalni raspon prinosa, koji se mijenja svake godine ovisno o karakteristikama usjeva.

Utvrđivanjem najvećeg godišnjeg prinosa na temelju kretanja tih parametara osigurava se proizvodnja vina unutar optimalnog raspona prinosa, koja postižu idealnu ravnotežu parametara kvalitete potrebnih za proizvodnju rakije od vina „Cognac”. Dakle, taj godišnji prinos je u granicama optimalnog raspona, što uključuje i zalihu u slučaju klimatskih nepogoda.

Nadalje, zbog rizika od pogoršanja kvalitete vina u slučaju prekomjernog povećanja prinosa uvedene su dodatne mjere koje se odnose na produktivnost vinograda, uključujući utvrđivanje gornje granice prinosa.

Aromatska kvaliteta rakije od vina uvelike ovisi o svojstvima vina od kojih se proizvodi.

Odabir sorti grožđa i usklađenost s posebnim pravilima za proizvodnju vina iz specifikacije proizvoda za oznaku „Cognac” omogućuju proizvodnju vina finih i nježnih aroma koja su ključne za proizvodnju visokokvalitetne rakije od vina. Ta vina ne smiju imati nepoželjne note, kao što je biljni karakter, višak acetaldehida (oksidirani karakter), više razine alkohole (težina) ili određene spojeve koji su povezani s promjenom vina za vrijeme skladištenja. Osim specifikacije, izdan je niz prilagođenih preporuka u vezi s berbom i prešanjem, fermentacijom te čuvanjem vina prije destilacije. Te se preporuke redovito ažuriraju i o njima se obavještavaju vinogradari na području proizvodnje.

Stručnost u rezidbi i proizvodnji vina:

Kiselost i niska alkoholna jakost pojačavaju se metodom rezidbe koju vinogradar odabire na temelju nekoliko čimbenika:

— razmaka između redova vinove loze,

— visine trsa i lišća,

— samog sustava uzgoja: tradicionalna rezidba s dugim krakom ili u obliku kordonca (uključujući visoko postavljene kordonce ili kordonce nisko povezane uz brajde).

Grožđe se odmah nakon berbe preša u tradicionalnim vodoravnim prešama ili pneumatskim prešama. Zabranjene su kontinuirane preše s Arhimedovim vijkom. Dobiveni sok odmah se fermentira. Zaslađivanje je zabranjeno.

Prešanje i fermentacija pažljivo se nadziru jer bitno utječu na konačnu kvalitetu rakije od vina. Da bi se očuvala kvaliteta buduće rakije od vina, za vrijeme fermentacije zabranjeno je dodavati sumporov dioksid u vina namijenjena destilaciji.

Zbog toga je krajnji datum za destilaciju bijelih vina od kojih se dobiva „Cognac” 31. ožujka godine koja slijedi nakon berbe kako bi se vina sačuvala.

Destilacija:

Praksa destilacije koja se provodi u regiji Cognac u skladu je s načelom destilacije u jednoj seriji uz drugu destilaciju, koja se naziva *repasse* ili dvostruka destilacija, u kotlu poznatom kao *alambic charentais* (kotao iz Charentea), čiji su oblik, materijal od kojeg je izrađen, zapremnina i način zagrijavanja definirani 1936. i presudni za kvalitetu rakije od vina.

Točnije:

— oblik kotla pomaže u razdvajanju hlapljivih tvari,

— zagrijavanjem nad otvorenim plamenom nastaju komplementarne arome kad vino dođe u dodir s dnom kotla (učinak kuhanja),

— dijelovi kotla koji dolaze u dodir s vinom, parama i destilatima u potpunosti su izrađeni od bakra zbog njegovih fizikalnih svojstava (kovkost, dobra toplinska provodljivost) te kemijske reaktivnosti s određenim komponentama vina.

Tom vrstom kotla mora se pažljivo rukovati pri svakoj destilaciji: destilat se razdvaja ovisno o volumnoj alkoholnoj jakosti i sastavu hlapljivih tvari, tj. „srce" destilata odvaja se od dijelova namijenjenih ponovnom destiliranju. Iz tog razloga, te zbog ograničenja kapaciteta punjenja pri drugoj destilaciji, destilacija je u regiji Cognac i danas zanatski postupak koji zahtijeva veliko znanje i vještinu. Destilateri procjenjuju kad je pravo vrijeme za razdvajanje i kako ponovno destilirati dijelove na temelju kvalitete vina (bogatstvo taloga, volumna alkoholna jakost, kiselost itd.) i vlastitih ciljeva u pogledu kvalitete.

Svojstva rakije od vina prema zemljopisnom nazivu:

Rakija od vina koja izlazi iz kotla iznimno je raznolikih analitičkih i organoleptičkih svojstava koja uvelike proizlaze iz njezina podrijetla. Ta raznolikost zahtijeva različite tehnike starenja različitog trajanja.

„Grande Champagne":

Na području „Grande Champagne" dobiva se rakija od vina velike finoće sa znatnom prepoznatljivošću i dugotrajnim okusom te uglavnom cvjetnim bukeom. Budući da sporo dozrijeva, ta rakija od vina zahtijeva dugo starenje u bačvama od hrastovine kako bi dosegnula punu zrelost.

„Petite Champagne":

Ta rakija od vina u osnovi ima ista svojstva kao i „Grande Champagne", ali bez iznimne finoće.

„Fine Champagne":

„Cognac" koji se prodaje pod nazivom „Fine Champagne" ima organoleptička svojstva koja nastaju miješanjem rakije od vina „Grande Champagne" (najmanje 50 %) i „Petite Champagne".

„Borderies":

U tim vinogradima proizvodi se dobro zaokružena, aromatična i nježna rakija od vina s mirisom ljubičice. Optimalnu kvalitetu doseže nakon kraćeg dozrijevanja nego rakija od vina „Champagne".

„Fins Bois":

„Fins Bois" čini najveću vinogradarsku regiju u kojoj se proizvode podatne rakije od vina zaokružene arome, koje prilično brzo stare i imaju voćni buke koji podsjeća na prešano grožđe.

„Bois" („Bons Bois", „Bois ordinaires" i „Bois à terroirs"):

„Bons Bois" daje rakiju od vina s voćnim aromama koja brže stari.

Starenje:

Rakija od vina koja izlazi iz kotla uglavnom odražava kvalitetu vina od kojih je proizvedena.

Starenje je postupak kojim rakija od vina postiže zrelost. Drugim riječima, to je faza razvoja u kojoj su organoleptička svojstva najskladnija.

Starenje se odvija isključivo u spremnicima od hrastova drva jer je samo u takvim spremnicima moguće dozrijevanje proizvoda.

Trajanje ovisi o svojstvima rakije od vina koja se podvrgava postupku starenja, traženoj kvaliteti gotovog proizvoda te vrsti i starosti spremnika od hrastovine za starenje.

To uključuje ekstrakciju spojeva iz hrastovine te oksidaciju i mnoge fizikalno-kemijske promjene koje su ključne za dobivanje određenih senzornih svojstava odležane rakije od vina, uključujući boju.

Postupku starenja rakije od vina „Cognac” doprinose posebni klimatski uvjeti te regije, ali i znanje i vještine razvijeni tijekom povijesti. Čim izađe iz kotla, mlada rakija od vina ostat će nekoliko godina (ponekad i desetljeća) u spremniku od hrastovine radi starenja. Tada dolazi do raznih fizikalno-kemijskih pojava: evaporacije vode i alkohola, koncentracije u razne tvari, ekstrakcije spojeva iz drva, oksidacije itd. Na te pojave utječu početna svojstva rakije od vina (na primjer, alkoholna jakost i kiselost), vrsta spremnika u kojem se čuva te fizikalna svojstva podruma u kojem se nalazi spremnik (temperatura, vlažnost i ventilacija).

U umjerenoj oceanskoj klimi zemljopisnog područja oznake „Cognac” starenje se postiže izlaganjem rakije od vina uvjetima umjerene vlažnosti i promjenama godišnjih doba kojima se izbjegavaju ekstremi. Smještajem i konstrukcijom podruma osiguravaju se uravnoteženi uvjeti za proizvodnju meke rakije od vina i njezino skladno starenje.

Ovisno o lokalnim običajima odabire se hrastovina sitne (Tronçais) ili krupne teksture (Limousin) – *Quercus petraea* (hrast kitnjak) ili *Quercus robur* (hrast lužnjak) – zbog njihove sposobnosti da potaknu međudjelovanje rakije od vina, vanjskog okoliša i hrastovine tijekom dugih razdoblja. Brojna bačvarska poduzeća koja su se razvila na tom zemljopisnom području uspjela su u bliskoj suradnji s podrumarima koji rade s rakijom od vina „Cognac” izgraditi znanje i vještine za proizvodnju najboljih spremnika za starenje rakije od vina „Cognac”. Podrumar mora odabrati najprikladnije spremnike ovisno o početnim svojstvima mlade rakije od vina, fazi starenja i traženim kvalitativnim ciljevima.

Budući da se „Cognac” razvija u dodiru s hrastovinom i zrakom, evaporacijom postupno gubi dio vode i alkohola. Te alkoholne pare (koje se pjesnički nazivaju „anđeoski dio”) odgovaraju količini od nekoliko milijuna boca godišnje i u blizini podruma njima se hrani mikroskopska gljivica *Torula compniacensis*, koja prekriva kamenje u toj regiji i crne je boje.

Starenje rakije od vina „Cognac” neodvojivo je povezano s umijećem miješanja koje je okosnica profesije podrumara koji rade s rakijom od vina „Cognac”. Poput slikara s paletom, podrumar odabire pojedine serije rakije od vina „Cognac” iz više izvora: razna područja proizvodnje vina (*cru*), razne starosti, rakiju od vina „Cognac” koja je starjela u novim ili crvenim (*roux*) bačvama (u kojima se već nalazio „Cognac”), različitog podrijetla i u različitim vrstama podruma (vlažni ili suhi).

Svaka rakija od vina ima vlastita organoleptička svojstva koja odražavaju postupak starenja, a njih će pojačati svojstva drugih rakija od vina s kojima će se miješati.

Miješanje je složen postupak koji se ne može temeljiti samo na tehničkoj recepturi. Podrumar se oslanja na empirijsko znanje: poznavanje raznolikosti sirovina i prepoznatljivog karaktera oznake, iskustvo u pogledu međudjelovanja sirovina i čimbenika starenja te vladanje potrebnim tehnikama. To zahtijeva neprekidan nadzor kušanjem i izvanredno senzorno pamćenje rakije od vina u raznim fazama proizvodnje.

Razvoj, održavanje i prenošenje tog znanja i vještina, koji zahtijevaju mnogo godina učenja od iskusnih majstora, bili su mogući zahvaljujući gustoj mreži poduzeća u tom području i razmjenama iskustava unutar zajednice stručnjaka koju čine podrumari, vinogradari, trgovci i posrednici.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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