Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4107)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

Nr UE: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☒ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☐ Wina

☒ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Wprowadzone zmiany nie obejmują zmiany nazwy, nie zmieniają nazwy prawnej lub kategorii napoju spirytusowego, nie grożą pozbawieniem tego napoju spirytusowego danej jakości, renomy lub innej cechy ani nie wiążą się z kolejnymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Wprowadzenie nowych odmian*

Opis

Groupa producentów wprowadza w specyfikacji produktu trzy odmiany międzygatunkowe: Coutia, Luminan i Vidal jako odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Wybrane odmiany umożliwiają produkcję win o niskiej zawartości alkoholu i wysokiej kwasowości, co sprawia, że nadają się one do produkcji okowit.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmieniono również zasady dotyczące odmian winorośli (część 1 pkt D ppkt 1 „Odmiany winorośli") i mieszania (część 1 pkt D ppkt 10 „Zasady mieszania i ostatni etap").

Proporcja odmian Coutia B, Luminan B i Vidal B, uwzględnionych łącznie lub oddzielnie, nie przekracza 5 % odmian winorośli w winnicy. Winnice o powierzchni poniżej 20 hektarów mogą odstąpić od tej zasady w granicach maksymalnie jednego hektara VIFA i 10 % odmian winorośli.

Jednolity dokument zmieniono w części „Metoda produkcji napoju spirytusowego".

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

Grupa producentów uzasadnia swój wniosek koniecznością wyselekcjonowania odmian winorośli dostosowanych do wymogów środowiskowych i zmiany klimatu, co ma znaczny wpływ na systemy produkcji rolnej. W tym kontekście grupa producentów prowadzi od około 20 lat, we współpracy z francuskim Krajowym Instytutem Badawczym ds. Rolnictwa, Żywności i Środowiska (INRAE) i francuskim Instytutem Winorośli i Wina (IFV), programy badawcze w zakresie wyselekcjonowania tych odmian.

Wybrane odmiany umożliwiają produkcję win o niskiej zawartości alkoholu i wysokiej kwasowości; grupa producentów uznała także ich profile smakowe za zgodne z typowymi cechami charakterystycznymi „Cognac".

Należy zmienić specyfikację produktu w celu uwzględnienia nowych odmian oraz:

— zmienić zasady dotyczące odmian winorośli.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Przepisy rolnośrodowiskowe*

Opis

Zmieniono przepisy dotyczące ochrony środowiska (część 1 pkt D ppkt 2 lit. g) „Środki rolnośrodowiskowe") dotyczące odchwaszczania działek i międzyrzędzi. Celem tych zmian jest włączenie ustaleń dotyczących kontroli określających zasady, których należy przestrzegać, aby zadeklarować ich zgodność.

W szczególności:

— maksymalnie 80 cm chemicznego odchwaszczania ziemi między winoroślami, tam gdzie odstęp między rzędami nie przekracza 2,5 m;

— 1/3 maksymalnej powierzchni, na której dozwolone jest chemiczne odchwaszczanie ziemi między winoroślami, tam gdzie odstęp między rzędami wynosi powyżej 2,5 m.

Jednolity dokument zmieniono w części „Metoda produkcji napoju spirytusowego".

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

Po wprowadzeniu przepisów rolnośrodowiskowych do specyfikacji produktu plan kontroli został zmieniony i zatwierdzony we wrześniu 2021 r.

Organy kontroli wprowadziły zatem metodykę kontroli w celu określenia praktyk uprawy zgodnie z tymi nowymi przepisami.

Grupa producentów chce doprecyzować definicję dwóch wartości docelowych w specyfikacji produktu, odnoszących się do tych dwóch przepisów rolnośrodowiskowych, aby zapewnić ich lepszą kontrolę.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Związek z miejscem pochodzenia*

Opis

Część 1 pkt E ppkt 2 „Czynniki historyczne dotyczące związku z obszarem":

— „w XVI wieku..." zamiast „w XV wieku",

— „na początku XVII wieku..." zamiast „na początku w XVI wieku".

Błędnie wskazano stulecia, w których miały miejsce wydarzenia historyczne.

Zmieniono odpowiednią część jednolitego dokumentu w celu skorygowania tego błędu.

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

Zmiany te wprowadza się w celu skorygowania błędów dotyczących stuleci w części dotyczącej związku z pochodzeniem.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Aktualizacja maksymalnej objętościowej zawartości alkoholu*

Opis

Część 1 pkt B ppkt 3 „Szczegółowe cechy charakterystyczne w porównaniu z innymi napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii": maksymalną objętościową zawartość alkoholu zmieniono z 72,4 % na 73,7 %.

W czerwcu 2022 r. przyjęto zaktualizowaną maksymalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 73,7 %. Organ ds. ochrony i zarządzania uzasadnił ten wniosek globalnym ociepleniem, które doprowadziło do wzrostu objętościowej zawartości alkoholu win przeznaczonych do destylacji, a tym samym do wzrostu zawartości alkoholu surowego destylatu (fr. *brouillis*).

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

W wyniku niedopatrzenia w specyfikacji produktu podczas poprzedniego zatwierdzenia konieczna jest zmiana specyfikacji w części 1 pkt B ppkt 3 w celu skorygowania tego błędu.

Jednolity dokument został natomiast poprawnie zmieniony i w związku z tym nie ma obecnie potrzeby wprowadzania do niego zmian.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Środki przejściowe*

Opis

Skreślono środki przejściowe (część 1 pkt D ppkt 11 „Środki przejściowe") dotyczące odmian winorośli i minimalnego okresu leżakowania na obszarze geograficznym, ponieważ wygasły.

Nie zmienia się tego punktu jednolitego dokumentu.

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

Środki przejściowe, które wygasły, skreśla się do celów jasności specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Określenie obszaru geograficznego:*

Opis

Wyznaczenie obszaru geograficznego zostaje zaktualizowane za pomocą oficjalnego kodu geograficznego z dniem 1 stycznia 2024 r.

Zmienia się ten punkt jednolitego dokumentu.

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

Obszar geograficzny pozostaje niezmieniony wskutek aktualizacji oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2024 r., który zastępuje oficjalny kod geograficzny z 2020 r.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Systemy oceny innowacji*

Opis

Dodanie w specyfikacji produktu systemu oceny innowacji.

Uzupełnienie jednolitego dokumentu w części dotyczącej opisu metody produkcji:

„Jednakże do celów oceny zezwala się na stosowanie sprzętu do destylacji, który nie jest zgodny z wyżej określonymi zasadami, opisanego w protokole zatwierdzonym przez komitet krajowy na posiedzeniu w dniu 11 września 2024 r., z zastrzeżeniem podpisania przez INAO, organ ds. ochrony i zarządzania oraz upoważniony podmiot umowy zatwierdzonej przez komitet krajowy w dniu 11 września 2024 r. i zgodnej z dyrektywą INAO-DIR-CNAOV-2023-01.”.

W związku z tą oceną zasady mieszania zostały również określone w jednolitym dokumencie w części opisującej metodę produkcji:

„Każdy podmiot może kupować okowity w ilości większej niż 10 % ilości uzyskanej w ramach systemów oceny innowacji i przeprowadzać proces mieszania z zastrzeżeniem podpisania przez INAO, organ ds. ochrony i zarządzania oraz upoważniony podmiot umowy, o której mowa w pkt D ppkt 8 lit. c) i pkt D ppkt 1. Udział ilości okowit uzyskanych w ramach systemów oceny innowacji przewidzianych w niniejszej specyfikacji produktu jest mniejszy lub równy 10 % obj. w mieszankach okowit z partii wykorzystywanych w momencie ich wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta i podczas wytwarzania produktów złożonych.”.

Streszczenie powodów uzasadniających zmianę

Systemy oceny praktyki podgrzewania win i *brouillis* są zgodne z celem nazwy AOC „Cognac”, jakim jest zmniejszenie zużycia energii i emisji gazów cieplarnianych. Ze względu na kilka czynników (destylacja okresowa, ograniczona wielkość wsadu aparatów destylacyjnych kotłowych, płomień, stosowanie energii pochodzącej z paliw kopalnych itp.) destylacja w regionie Cognac w rzeczywistości powoduje dużą emisję gazów cieplarnianych. Stanowi ona 21 % emisji CO2eq branży produkującej „Cognac”, z czego 83 % wiąże się ze zużyciem energii. W umowie określono czas trwania oceny na 3 lata.

Jednolity dokument zmieniono w części dotyczącej opisu metody produkcji.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Państwo wnioskodawcy**

Francja

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

4. **Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego**

4. Okowita z wina

4.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2208 – Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80 % obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe

5. **Opis napoju spirytusowego**

1. Właściwości fizyczne i chemiczne: W chwili wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowitach wynosi 40 %, minimalna ilość substancji lotnych wynosi 200 gramów na hektolitr czystego alkoholu, a maksymalna zawartość metanolu nie przekracza 100 gramów na hektolitr czystego alkoholu. Ich barwa odpowiada minimalnej absorbancji przy 420 nm wynoszącej 0,1 dla drogi optycznej 10 mm. 2. Właściwości organoleptyczne: Okowity „Cognac" wykazują właściwą sobie równowagę i typowe aromaty. Ich profil sensoryczny, charakteryzujący się złożonością i subtelnością, zmienia się wraz z długością czasu leżakowania. Najmłodsze okowity posiadają nuty kwiatowe i owocowe, takie jak kwiat winorośli lub akacji, winogrona, gruszki lub niektóre owoce egzotyczne. W kontakcie z drewnem dębowym nabierają charakterystycznych nut, wśród których wymienić można wanilię, orzech kokosowy lub nuty prażenia. Leżakowanie przekłada się na bogactwo i większą złożoność ich profilu aromatycznego, który obejmuje w szczególności nuty kandyzowanych owoców, przypraw korzennych, nuty drewna, tytoniu i suszonych owoców. Wszystkie te nuty składają się na złożony i szczególny profil aromatyczny, określany w literaturze mianem „rancio Charentais" (FLANZY, 1998). Wraz ze zmianą aromatów dochodzi również do zmiany smaku. Przekłada się ona na łagodniejsze doznania smakowe, pojawienie się charakterystycznej krągłości i objętości, jak również na istotne wydłużenie trwałości aromatycznej. Między poszczególnymi *crus* występują pewne niuanse, które stały się podstawą rozgraniczenia, jakie pod koniec XIX wieku wprowadził COQUAND. - Z „Grande Champagne" powstają bardzo subtelne i wytworne okowity o długim finiszu; w ich bukiecie dominują nuty kwiatowe. To okowity, które dojrzewają powoli i do osiągnięcia pełnej dojrzałości wymagają długiego leżakowania w dębowej beczce. - Okowity „Petite Champagne" posiadają zasadniczo te same właściwości co okowity „Grande Champagne", ale optymalną jakość osiągają po krótszym okresie dojrzewania niż okowity „Grande Champagne". - Okowity „Cognac" sprzedawane pod dodatkowym oznaczeniem geograficznym „Fine Champagne" posiadają właściwości organoleptyczne wynikające ze zmieszania okowit „Grande Champagne" (przynajmniej w połowie) i „Petite Champagne". - Winnice „Borderies" produkują okowity krągłe, o bogatym bukiecie i delikatne, charakteryzujące się zapachem fiołka. Uważa się, że optymalną jakość uzyskują po krótszym okresie dojrzewania niż okowity uzyskiwane z „Champagne". - Z „Fins Bois", które obejmują najbardziej rozległy obszar winnic, powstają okowity krągłe, giętkie, dość szybko dojrzewające, o bukiecie kwiatowym przywołującym tłoczone winogrona. - W „Bois" („Bons Bois", „Bois Ordinaires" lub „Bois à terroirs") produkuje się okowity o aromatach owocowych, szybko dojrzewające. Barwa okowit zmienia się również wraz z długością czasu leżakowania. Poczynając od bladożółtego zabarwienia, nabiera stopniowo intensywności aż do osiągnięcia odcieni złotożółtych, a następnie bursztynowych oraz mahoniowych w przypadku najstarszych okowit.

Objętościowa zawartość alkoholu w „Esprit de Cognac" wynosi od 80 % do 85 %.

6. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Aby produkt mógł zostać objęty kontrolowaną nazwą pochodzenia „Cognac", „Eau-de-vie de Cognac" lub „Eau-de-vie-des Charentes", wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym pierwotnie wyznaczonym dekretem z dnia 1 maja 1909 r., z późniejszymi zmianami, którego zakres obejmuje obszar następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2024 r.

W departamencie Charente:

całe gminy:

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

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

części gmin:

Moulins-sur-Tardoire (część odpowiadająca terytorium gminy delegowanej Rancogne w dniu 1 stycznia 2019 r.), La Rochefoucauld-en-Angoumois (część odpowiadająca terytorium gminy delegowanej Saint-Projet-Saint-Constant w dniu 1 stycznia 2019 r.).

W departamencie Charente-Maritime gminy:

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.

W departamencie Dordogne gminy:

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

W departamencie Deux-Sèvres gminy:

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.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

7. **Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Wina przeznaczone do produkcji napojów spirytusowych otrzymywane są z następujących odmian winorośli:

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

— folignan B, stanowiącej maksymalnie 10 % odmian winorośli;

— coutia B, luminan B i Vidal B, jako odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym, z zastrzeżeniem podpisania przez INAO, organ ds. ochrony i zarządzania oraz odnośny upoważniony podmiot umowy zgodnej z umową ramową dotyczącą okowit z wina otrzymanych w drodze destylacji *à repasse*, zatwierdzoną przez właściwy komitet krajowy w dniu 30 czerwca 2023 r.

Proporcja odmian coutia B, luminan B i Vidal B, uwzględnianych łącznie lub oddzielnie, nie przekracza 5 % odmian winorośli w winnicy.

Winnice o powierzchni poniżej 20 hektarów mogą odstąpić od tej zasady w granicach maksymalnie jednego hektara VIFA i 10 % odmian winorośli.

Zgodność odmian winorośli oceniana jest na wszystkich działkach w winnicy przeznaczonych do produkcji „Eaux-de-vie de Cognac".

a) Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 2 200 krzewów na hektar.

b) Odstęp

Maksymalny odstęp między rzędami winorośli wynosi 3,50 m.

c) Rodzaj cięcia

Cięcie jest obowiązkowe co dwa lata. Dozwolone są wszystkie metody cięcia.

d) Liczba oczek na hektar

Liczba oczek jest ograniczona do 80 000 oczek na hektar.

e) Wprowadzenie młodych winorośli do produkcji

Okowity z win pochodzących z młodych winorośli mogą zostać objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Cognac" dopiero w drugim roku następującym po roku nasadzeń, których należy dokonać przez dniem 31 lipca.

f) Krzewy obumarłe lub brakujące

— W przypadku winorośli, których początkowa gęstość nasadzeń lub gęstość po przekształceniu działki wynosi nie więcej niż 2 500 krzewów na hektar, odsetek krzewów obumarłych lub brakujących, o których mowa w art. D. 645-4 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, ustala się na 20 %.

— W przypadku winorośli, których początkowa gęstość nasadzeń lub gęstość po przekształceniu działki wynosi co najmniej 2 500 krzewów na hektar i nie więcej niż 2 900 krzewów na hektar, odsetek krzewów obumarłych lub brakujących, o których mowa w art. D.645-4 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, ustala się na 25 %.

— W przypadku winorośli, których początkowa gęstość nasadzeń lub gęstość po przekształceniu działki wynosi co najmniej 2 900 krzewów na hektar, odsetek krzewów obumarłych lub brakujących, o których mowa w art. D.645-4 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, ustala się na 35 %.

g) Środki rolnośrodowiskowe

Całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

Odchwaszczanie chemiczne ogranicza się do ziemi między winoroślami, który stanowi:

— w przypadku krzewów winorośli, między którymi odstęp wynosi więcej niż 2,5 m, nie więcej niż 1/3 odstępu między rzędami,

— w przypadku krzewów winorośli, między którymi odstęp wynosi 2,5 m lub mniej – maksymalnie 80 cm.

Między rzędami kontrolę roślinności, zasianej lub dziko rosnącej, prowadzi się środkami mechanicznymi i fizycznymi.

Odchwaszczanie chemiczne na końcach rzędów jest zabronione.

Dopuszczona maksymalna wydajność roczna odpowiada maksymalnej ilości winogron lub równoważnej objętości wina lub moszczu uzyskiwanej z hektara, wyrażonej w hektolitrach wina na hektar przy referencyjnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 10 %. Ustalono ją w granicy wydajności docelowej wynoszącej 160 hektolitrów wina z hektara przy referencyjnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 10 %.

Zabrania się stosowania odśrodkowej pompy łopatkowej do przenoszenia zbiorów.

Zabrania się stosowania pras zawierających śrubę Archimedesa, zwanych prasami ślimakowymi.

Zabrania się stosowania wszelkich metod wzbogacania.

Zabrania się stosowania dwutlenku siarki podczas winifikacji w okresach fermentacji.

W chwili destylacji minimalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi 7 %, a maksymalna objętościowa zawartość alkoholu 12 %. Ich kwasowość lotna nie przekracza 12,25 miliekwiwalentów na litr.

a) Okres destylacji

Kontrolowaną nazwą pochodzenia „Cognac" mogą być objęte wyłącznie okowity uzyskane w wyniku destylacji win z trwającego sezonu.

Destylacja powinna zakończyć się najpóźniej w dniu 31 marca roku następującego po zbiorach.

b) Zasada destylacji

Destylacja jest prowadzona według zasady destylacji okresowej prostej, zwanej destylacją *à repasse* lub podwójną destylacją. Na metodę tę składają się dwa kolejne etapy destylacji, zwane *chauffe*:

— pierwsza destylacja (*première chauffe*) oznacza destylację wina umożliwiającą uzyskanie surowego destylatu (*brouillis*);

— druga destylacja (*deuxième chauffe*, *repasse* lub *bonne chauffe*) oznacza destylację *brouillis* umożliwiającą uzyskanie okowity „Cognac" po usunięciu przedgonu i pogonu (azwanych również *flegmes*);

— podczas pierwszej i drugiej destylacji do wina i do *brouillis* można dodawać przedgony i pogony z poprzednich destylacji, niezachowane jako okowita „Cognac".

c) Opis sprzętu do destylacji

Aparat destylacyjny kotłowy (*alambic charentais*) składa się z kotła ogrzewanego nad płomieniem, kołpaka, łabędziej szyi, z podgrzewaczem do wina lub bez, oraz z wężownicy z urządzeniem chłodzącym.

Kocioł, kołpak, łabędzia szyja, wężownica i otwarty uchwyt alkoholomierza muszą być miedziane.

Do celów oceny zezwala się jednak na stosowanie sprzętu do destylacji, który nie jest zgodny z wyżej określonymi zasadami, opisanego w protokole zatwierdzonym przez komitet krajowy na posiedzeniu w dniu 11 września 2024 r., z zastrzeżeniem podpisania przez INAO, organ ds. ochrony i zarządzania oraz upoważniony podmiot umowy zatwierdzonej przez komitet krajowy w dniu 11 września 2024 r. i zgodnej z dyrektywą INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Całkowita pojemność kotła nie może przekraczać 30 hektolitrów (przy tolerancji 5 %), a objętość wsadu jest ograniczona do 25 hektolitrów (przy tolerancji 5 %) na etap destylacji.

Można stosować kotły o pojemności wyższej od pojemności maksymalnej określonej w poprzednim akapicie, pod warunkiem, że będą one wyłącznie zarezerwowane do przeprowadzania pierwszej destylacji w celu uzyskania *brouillis* oraz że oprócz tego spełniają one warunek, zgodnie z którym całkowita pojemność kotła nie przekracza 140 hektolitrów (przy tolerancji 5 %) a ilość użytych win jest ograniczona do 120 hektolitrów (przy tolerancji 5 %) na etap destylacji.

d) Zawartość alkoholu w okowitach

Po zakończeniu podwójnej destylacji objętościowa zawartość alkoholu w okowitach nie powinna przekraczać 73,7 % przy 20 °C w zbiorniku, w którym przechowywane są okowity z danego dnia.

e) Produkcja „Esprit de Cognac"

Produkt ten jest wytwarzany po dodatkowej destylacji, przeprowadzanej w ramach drugiej destylacji, w aparacie destylacyjny kotłowym opisanym powyżej. Zawartość objętościowa alkoholu w tym produkcie ma się mieścić w przedziale między 80 % a 85 %.

f) Prowadzenie destylacji podczas zmiany *cru*

Termin „cru" oznacza uzupełniające oznaczenie geograficzne, którego obszar geograficzny został określony w części dotyczącej dodatkowych oznaczeń geograficznych.

W przypadku gdy destylacja obejmuje wina uzyskane z różnych *crus*, przedgony i pogony z drugiej destylacji mogą być dodawane do *brouillis* lub do win z innego *cru* wyłącznie pod następującymi warunkami:

— przed zmianą, ostatnią drugą destylację właśnie destylowanego *cru* należy przeprowadzić, wykorzystując maksymalnie 33 % wsadu destylarni, jeżeli obejmuje ona co najmniej trzy aparaty destylacyjne kotłowe;

— ilość dodawanego przedgonu i pogonu z drugiej destylacji jest ograniczona do maksymalnie 8 % objętości wsadu wykorzystywanego aparatu destylacyjnego kotłowego.

Mieszanie okowit poddanych różnej długości czasu leżakowaniu i o różnym profilu to praktyka nierozerwalnie związana z produkcją „Cognac". Pozwala na stałe uzyskiwanie produktu posiadającego pożądane konkretne i harmonijne właściwości organoleptyczne.

Każdy podmiot może kupować okowity w ilości większej niż 10 % ilości uzyskanej w ramach systemów oceny innowacji i przeprowadzać proces mieszania z zastrzeżeniem podpisania przez INAO, organ ds. ochrony i zarządzania oraz upoważniony podmiot umowy, o której mowa w pkt D ppkt 8 lit. c) i pkt D ppkt 1. Udział ilości okowit uzyskanych w ramach systemów oceny innowacji przewidzianych w niniejszej specyfikacji produktu jest mniejszy lub równy 10 % obj. w mieszankach okowit z partii wykorzystywanych w momencie ich wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta i podczas wytwarzania produktów złożonych.

Dopuszcza się wyłącznie następujące metody:

— dostosowanie zabarwienia przy użyciu karmelu E150a (karmel jasny);

— słodzenie z zastosowaniem produktów określonych w pkt 3a) załącznika 1 do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 w celu dopełnienia ostatecznego smaku;

— dodanie naparu ze zrębków drewna dębowego w ciepłej wodzie.

Ich wpływ na zmętnienie okowity nie może przekraczać 4 % objętości. Zmętnienie, wyrażone w % objętości, uzyskuje się przez obliczenie różnicy między rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu a objętościową zawartością alkoholu brutto.

Dodanie naparu ze zrębków drewna stanowi metodę tradycyjną: zastosowany gatunek drewna jest zgodny z gatunkiem, z którego wykonano pojemniki, określonym w specyfikacji produktu, a w stosownych przypadkach napar jest stabilizowany przez dodanie okowity odpowiadającej okowicie docelowej.

Leżakowanie okowit „Cognac" prowadzi się w sposób nieprzerwany, wyłącznie w pojemnikach z drewna dębowego.

Do celów bezpośredniego spożycia przez ludzi okowity muszą leżakować przez co najmniej dwa lata. Te dwa pierwsze lata leżakowania mają miejsce na obszarze produkcji.

8. **Szczegółowe zasady dotyczące pakowania**

—

9. **Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

9.1. *Przepisy ogólne*

Nazwę „Cognac" można stosować bez słów „appellation contrôlée" (kontrolowana nazwa), o ile nie jest ona powiązana z żadnym uzupełniającym oznaczeniem geograficznym.

9.2. *Określenia dotyczące leżakowania*

Minimalny wiek wysyłanych okowit „Cognac" musi odpowiadać:

— kategorii Compte 2 w przypadku określeń: „3 Etoiles", „Sélection", „VS", „De Luxe" i „Very Special" oraz „Millésime";

— kategorii Compte 3 w przypadku określeń: „supérieur", „Cuvée Supérieure", „Qualité Supérieure";

— kategorii Compte 4 w przypadku określeń: „V.S.O.P.", „Réserve", „Vieux", „Rare" i „Royal";

— kategorii Compte 5 w przypadku określeń: „Vieille Réserve", „Réserve Rare" i „Réserve Royale";

— kategorii Compte 6 w przypadku określeń: „Napoléon", „Très Vieille Réserve", „Très Vieux", „Héritage", „Très Rare", „Excellence" i „Suprême";

— kategorii Compte 10 w przypadku określeń: „XO", „Hors d'âge", „Extra", „Ancestral", „Ancêtre", „Or", „Gold", i „Impérial", „Extra Old", „XXO", „Extra Extra Old".

— Określenia „XXO" i „Extra Extra Old" to określenia szczególne, które odnoszą się do okowit poddanych leżakowaniu przez co najmniej 14 lat.

Z wyjątkiem wyżej wymienionych określeń złożonych dotyczących leżakowania, które są powiązane z konkretną kategorią wieku, umieszczenie na tej samej etykiecie kilku określeń dotyczących leżakowania przypisanych do tej samej kategorii wieku nie powoduje zmiany użytej kategorii wieku.

Umieszczenie na tej samej etykiecie kilku określeń dotyczących leżakowania przypisanych do różnych kategorii wieku wymaga obowiązkowo zastosowania najstarszej z kategorii wieku.

Określenia dotyczące leżakowania umieszczane na etykietach oraz sposoby ich prezentacji nie mogą wprowadzać w błąd kupującego lub klienta co do wieku i zasadniczych właściwości „Cognac".

10. **Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek**

Okowity „eaux-de-vie de Cognac" wykazują właściwą sobie równowagę i typowe aromaty, wynikające z przestrzegania wszystkich elementów specyfikacji objętego tą nazwą produktu, dotyczących ich pochodzenia geograficznego, odmian winorośli, prowadzenia winnicy, technik stosowanych przy produkcji win, ich destylacji i leżakowania okowit.

1. *Opis czynników naturalnych i ludzkich dotyczących związku z obszarem*

a) Klimat

Wyznaczony region „Cognac", który obejmuje niemal cały obszar departamentu Charente-Maritime, znaczną część departamentu Charente i kilka gmin departamentu Dordogne i departamentu Deux-Sèvres, jest położony na północy Basenu Akwitańskiego i graniczy z Oceanem Atlantyckim. Na zachodzie rozciąga się do Żyrondy i wysp Ré i Oléron, a na wschodzie – w kierunku Angoulême – do pierwszych podgórzy Masywu Centralnego. Przez region przepływa rzeka Charente zasilana niewielkimi dopływami: Né, Antenne, Seugne itp.

Panuje tu dość jednorodny umiarkowany klimat oceaniczny, z wyjątkiem obszarów przybrzeżnych, bardziej nasłonecznionych i z mniejszą amplitudą temperatur. Ze względu na bliskość oceanu deszcze mogą występować o każdej porze roku, chociaż zimą są bardziej obfite. W związku z tym susze są rzadkie, co zapewnia regularne nawadnianie winorośli. Średnia roczna temperatura wynosi około 13 °C, a zimy są dość łagodne. Panujące temperatury wystarczają do zapewnienia odpowiedniej dojrzałości winogron, ale nie są zbyt wysokie, by je spalić.

b) Winnice

Henri Coquand (1811–1881), profesor geologii, prowadził w połowie XIX wieku badania dotyczące geologii regionu i wspólnie z pewnym degustatorem wina potwierdził klasyfikację poszczególnych obszarów na podstawie jakości okowit, które można wyprodukować na ich glebach.

Ok. 1860 r. ich prace doprowadziły do rozgraniczenia różnych *crus* i posłużyły jako podstawa dekretu z dnia 13 stycznia 1938 r., który wyznaczył te *crus*. Uzupełniające oznaczenia geograficzne nazwy „Cognac" nadal zachowują swoje historyczne brzmienie: „Grande Champagne", „Petite Champagne", „Fine Champagne", „Borderies", „Fins bois", „Bons Bois", a także „Bois ordinaires" czy „Bois à terroir".

Należy uściślić, że uzupełniające oznaczenie geograficzne „Fine Champagne" samo w sobie nie odpowiada określonemu obszarowi.

Jego użycie jest jednak zastrzeżone dla mieszanki okowit uzyskiwanych wyłącznie z dwóch uzupełniających oznaczeń geograficznych „Grande Champagne" i „Petite Champagne", zawierającej co najmniej 50 % okowit pochodzących z „Grande Champagne".

Zgodnie z przeprowadzonymi wówczas badaniami dominujące gleby, które charakteryzują te oznaczenia, można podzielić następująco:

— „Grande Champagne" i „Petite Champagne": dość płytkie gleby gliniasto-wapienne na miękkich, kredowych wapieniach z epoki kredy;

— „Borderies": gleby krzemowo-gliniaste, z krzemieniem powstałym w wyniku dekarbonizacji wapienia;

— „Fins Bois": zajmowane głównie przez *groies*, czerwone i bardzo kamieniste płytkie gleby gliniasto-wapienne, z twardych wapieni jurajskich, oraz gleby bardzo gliniaste w pozostałych miejscach;

— „Bois” („Bons Bois”, „Bois ordinaires” i „Bois à terroirs”): gleby piaszczyste na obszarach przybrzeżnych, w niektórych dolinach oraz w całej południowej części winnic. Są to piaski naniesione przez erozję z Masywu Centralnego.

Winnice przeznaczone pod produkcję „Cognac” obejmują obecnie ok. 75 000 hektarów, tj. 95 % winnic obszaru (ok. 9 % użytków rolnych wyznaczonego regionu). Ugni blanc to najczęściej sadzona odmiana winorośli: występuje obecnie w 98 % winnic Cognac.

c) Gospodarka Cognac

Gospodarka regionu jest historycznie związana z dobrobytem, jaki przyniósł „Cognac”, wokół którego rozwinęły się liczne zawody i branże pokrewne, tworząc społeczność specjalistów w całości ukierunkowaną na produkcję i handel „Cognac”.

Przedsiębiorstwa, które uczestniczą w produkcji „Cognac” (ok. 5 500 plantatorów winorośli, 110 zawodowych gorzelników i 300 dystrybutorów) tworzą społeczność specjalistów liczącą około 12 000 osób; są to: bednarze, kotlarze, przedsiębiorstwa wytwarzające szkło, kartony, firmy poligraficzne i produkujące korki, przewoźnicy, laboratoria enologiczne, producenci sprzętu rolniczego itp.

2. *Czynniki historyczne dotyczące związku z obszarem*

Badania archeologiczne przeprowadzone w departamentach Charentes dostarczyły dowodów na to, że pierwsze plantacje winorośli pojawiły się pod koniec I wieku n.e. Ponadto wykopaliska wykazały, że w regionie tym znajdowało się sporo budynków rolniczych, w szczególności winiarskich, co świadczy o tym, że wino było tu produkowane już od wczesnego okresu Cesarstwa Rzymskiego.

W średniowieczu, dzięki rzece Charente, w regionie wykształcił się sposób myślenia sprzyjający międzynarodowej wymianie handlowej. Miasto Cognac kojarzyło się już z handlem winem, który stanowił działalność dodatkową w stosunku do utrzymywanego tu składu soli, znanego od XI wieku. Wina z winnic Poitou, przewożone holenderskimi statkami przybywającymi po sól z wybrzeża Atlantyku, były cenione w krajach graniczących z Morzem Północnym.

W XVI wieku Holendrzy postanowili destylować wina z regionu, aby lepiej się przechowywały. W okresie renesansu handel przeżywał wielki rozkwit. Holenderskie statki przybywały do Cognac i do portów Charente po słynne wina z *crus* „Champagne” i „Borderies”.

Jakość tych win o niskiej zawartości alkoholu ulegała jednak pogorszeniu w trakcie długich podróży morskich. Holendrzy znali sztukę destylacji, co zachęciło ich do destylowania wina u siebie, aby lepiej się przechowywało. Określali je mianem „brandwijn” (co dosłownie oznacza „wino palone”), które dało początek nazwie „brandy” – okowicie z wina gronowego.

Na początku XVII wieku pojawiła się podwójna destylacja, dzięki której produkt można było przewozić w postaci stabilniejszej okowity, o znacznie wyższym stężeniu niż wino. Pierwsze aparaty destylacyjne kotłowe, zamontowane w Charente przez Holendrów, były sukcesywnie modyfikowane; mieszkańcy Charente opanowali i udoskonalili tę technikę dzięki procesowi podwójnej destylacji.

Powstały liczne domy handlowe, które w połowie XIX wieku zaczęły wysyłać okowitę z wina gronowego w butelkach, a nie jak dotychczas w beczkach.

Ta nowa forma handlu dała początek pokrewnym gałęziom przemysłu: szklarstwu (co doprowadziło lokalnie do rozwoju specjalistycznej wiedzy w zakresie mechanizacji procesów produkcji butelek), produkcji skrzynek i korków oraz poligrafii.

Ok. 1875 r. w Charente pojawia się filoksera winiec (*Phylloxera vastatrix*), owad z rodzaju pluskwiaków, który atakował winorośl, wysysając sok z jej korzeni. Zniszczył większość winnic, które ok. 1893 r. obejmowały jedynie 40 600 hektarów, w porównaniu z 280 000 hektarami przed atakiem filoksery. Podobnie jak w innych miejscach w Europie, winnice Charente zostaną odtworzone dzięki podkładkom amerykańskim. Kryzys ten doprowadził jednak do powstania w 1888 r. komitetu winiarskiego, który w 1892 r. przekształcił się w stację winiarską – międzybranżowy ośrodek badań jakościowych poświęcony „Cognac”.

Ośrodek ten podejmował znaczne wysiłki w badaniach nad odmianami. W wyniku jego prac ugni blanc stała się w połowie XX wieku podstawową stosowaną odmianą. Ugni blanc okazała się bardziej odporna niż tradycyjne odmiany winorośli stosowane przed kryzysem filoksery (colombard, folle blanche itp.), osłabione przez szczepienie.

Odmianę tę wybrano również ze względu na jej wydajność (wydajność z hektara wynosi około 120 do 130 hektolitrów), kwasowość i niską zawartość cukru, dzięki której wino ma niską zawartośćalkoholu. Jest to odmiana pochodzenia włoskiego (znana pod nazwą „Trebbiano Toscano"), a region stanowi północną granicę obszaru, w którym osiąga ona dojrzałość.

3. *Czynniki historyczne związane z renomą produktu*

Od końca XVII wieku, a zwłaszcza począwszy od kolejnego stulecia, w reakcji na popyt rynek się zorganizował i powstały przedsiębiorstwa kupieckie. W głównych miastach regionu zakładane były placówki handlowe, w tym niektóre anglosaskie: Martell w 1715 r., Rémy Martin w 1724 r., Delamain w 1759 r., Hennessy w 1765 r., Godet w 1782 r., Hine w 1791 r. i Otard w 1795 r.

Dzięki podpisaniu w dniu 23 stycznia 1860 r., z inicjatywy Napoleona III, traktatu handlowego między Francją a Anglią „Cognac" zrobił błyskawiczną karierę, której szczyt przypadł na 1879 r. (powstanie przedsiębiorstw handlowych: Bisquit w 1819 r., Courvoisier w 1843 r., Royer w 1853 r., Meukow w 1862 r., Camus i Hardy w 1863 r.).

W pierwszej połowie XX wieku ustanowione zostały przepisy dotyczące „Cognac" w celu potwierdzenia lokalnych, uczciwych i spójnych zwyczajów:

— 1909 r.: wyznaczenie geograficznego obszaru produkcji;

— 1936 r.: objęcie „Cognac" kontrolowaną nazwą pochodzenia;

— 1938 r.: wyznaczenie nazw regionalnych (*crus* lub oznaczeń geograficznych).

Podczas drugiej wojny światowej powstało Biuro ds. rozdziału win i okowit (fr. Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie), które miało za zadanie chronić zapasy „Cognac". W 1946 r. – po wyzwoleniu – zastąpiło je Krajowe Międzybranżowe Biuro ds. Cognac (fr. BNIC – Bureau national interprofessionnel du Cognac), do którego w 1948 r. została dołączona stacja winiarska. Plantatorzy winorośli i dystrybutorzy „Cognac" porozumieli się w sprawie określenia ogólnego zadania BNIC, polegającego na rozwoju „Cognac" oraz reprezentowaniu i obronie zbiorowych interesów pracowników branży. Rola BNIC polegała w szczególności na upowszechnianiu wiedzy o nazwie pochodzenia „Cognac", obronie nazwy i jej promowaniu, jak również na wspieraniu relacji między handlowcami a winiarzami. Biuro realizowało również misję służby publicznej i w związku z tym monitorowało dojrzewanie, kontrolowało wiek oraz przeprowadzało kontrolę jakości na dalszych etapach łańcucha dystrybucji „Cognac" oraz wydawało niezbędne świadectwa wywozowe.

Od dawna był to produkt eksportowy i obecnie ponad 95 % „Cognac" jest spożywane poza Francją, w prawie 160 krajach. Od Dalekiego Wschodu po Ameryki i Europę „Cognac" jest dla jego koneserów synonimem okowity o bardzo wysokiej jakości i symbolem francuskiego stylu życia.

4. *Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym, jakością i cechami charakterystycznymi produktu*

Występujące w regionie odmiany, w szczególności ugni blanc, charakteryzują się wysoką wydajnością i późnym dojrzewaniem, co zapewnia wiele korzyści w produkcji win do destylacji, o niskiej zawartości alkoholu i wyższej kwasowości; są to dwie cechy o zasadniczym znaczeniu dla jakości końcowej „eaux-de-vie de Cognac".

Wina przeznaczone do produkcji „eaux-de-vie de Cognac" posiadają szczególną specyfikę, opisywaną nieprzerwanie od ponad wieku w literaturze naukowej i technicznej.

Poszukiwanie win o niskiej zawartości alkoholu i wyższej kwasowości stanowi szczególną i stałą cechę produkcji „eaux-de-vie de Cognac" (RAVAZ (1900), LAFON i in. (1964), LURTON i in. (2011)).

Dzięki kwasowości wino można naturalnie przechowywać przez miesiące zimowe, do czasu ich destylacji, a niska zawartość alkoholu pozwala osiągać pożądane stężenie zawartych w winach aromatów.

W winnicach o niskiej wydajności produkowane są zazwyczaj wina o wyższej objętościowej zawartości alkoholu oraz winogrona o niższym poziomie kwasowości i mniejszej zawartości azotu. Wyższa wydajność przekłada się na tendencję odwrotną: spadek objętościowej zawartości alkoholu i wyższą kwasowość.

Nadmierna wydajność wpływa jednak na inne parametry, takie jak proporcja kwasu jabłkowego, słabsze wykształcenie się pełni aromatów, ich rozrzedzenie oraz częstotliwość ataków gronowca, które są niekorzystne dla jakości okowit.

Wszystkie te parametry doprowadziły do określenia optymalnego zakresu wydajności, który każdego roku się zmienia, zależnie od charakterystyki zbiorów.

Ponadto ustalenie maksymalnej rocznej wydajności, zależnie od zmiany tych parametrów, pozwala na utrzymanie produkcji w optymalnym zakresie wydajności w przypadku produkcji win najlepiej równoważących wszystkie te parametry jakości, niezbędne do produkcji „eaux-de-vie de Cognac". Ta wydajność roczna mieści się w optymalnym przedziale, który obejmuje rezerwę klimatyczną.

Ponadto ryzyko pogorszenia się jakości produkowanych win z powodu nadmiernego wzrostu wydajności doprowadziło do wprowadzenia dodatkowych środków dotyczących wydajności winnic, w tym do ustanowienia pułapu wydajności.

Jakość aromatyczna okowit zależy w dużej mierze od właściwości win wykorzystanych do ich produkcji.

Dobór szczepów winorośli i przestrzeganie szczególnych zasad winifikacji, określonych w specyfikacji nazwy „Cognac", umożliwiają wytwarzanie win o subtelnych i delikatnych aromatach, niezbędnych do produkcji wysokiej jakości okowit. Wina te nie mogą wykazywać nut niepożądanych, takich jak akcenty roślinne, nadmiaru aldehydu octowego (przejaw utlenienia), wyższych alkoholi (ciężkość) lub niektórych związków powiązanych z pogorszeniem jakości win podczas ich przechowywania. Oprócz specyfikacji opracowano szereg dostosowanych zaleceń dotyczących zbioru i tłoczenia, prowadzenia fermentacji oraz przechowywania win oczekujących na destylację. Zalecenia te są regularnie aktualizowane i szeroko rozpowszechniane wśród winiarzy na obszarze produkcji.

Specjalistyczna wiedza dotycząca cięcia i winifikacji:

Na wyższą kwasowość i niską zawartość alkoholu ma wpływ sposób cięcia winorośli, który jest wybierany przez plantatora zależnie od wielu czynników:

— odstępu między rzędami;

— wysokości pnia i listowia;

— samego prowadzenia winorośli: winorośl przycinana klasycznym cięciem długim, winorośl przycinana w formie kordonu (kordony wysokie lub niskie palikowane itp.).

Tłoczenie gron odbywa się bezpośrednio po zbiorach, w tradycyjnych poziomych prasach stołowych lub w prasach pneumatycznych. Zabrania się stosowania pras ślimakowych ze śrubą Archimedesa. Otrzymany sok natychmiast poddaje się fermentacji. Zabrania się szaptalizacji.

Tłoczenie i fermentacja są uważnie monitorowane, ponieważ będą miały decydujący wpływ na ostateczną jakość okowity. W celu zachowania jakości przyszłych okowit zabrania się dodawania dwutlenku siarki do win do destylacji w okresach, kiedy fermentują.

W związku z tym, aby uniknąć ryzyka związanego z przechowywaniem win, datę końcową destylacji win białych przeznaczonych do produkcji „Cognac" ustalono na 31 marca roku następującego po zbiorach.

Destylacja:

Proces destylacji przeprowadzany w regionie Cognac charakteryzuje się zastosowaniem określonej zasady: destylacji okresowej lub podwójnej destylacji, zwanej również destylacją *à repasse*), oraz aparatu destylacyjnego kotłowego (*alambic charentais*), którego kształt, materiał, z jakiego jest wykonany, pojemność i tryb ogrzewania są określone od 1936 r. i mają absolutnie zasadnicze znaczenie dla jakości okowit.

W szczególności:

— kształt urządzeń pomaga wyselekcjonować substancje lotne;

— ogrzewanie nad płomieniem wywołuje syntezę aromatów uzupełniających w chwili kontaktu wina z dnem kotła (efekt gotowania);

— części aparatu destylacyjnego kotłowego wchodzące w kontakt z winem, parami lub destylatami są w całości wykonane z miedzi ze względu na właściwości fizyczne tego metalu (kowalność, dobre przewodnictwo cieplne) oraz jego reaktywność chemiczną z niektórymi składnikami wina.

Ten rodzaj aparatów destylacyjnych kotłowych wymaga przeprowadzania przy każdej destylacji delikatnej operacji „cięcia", która polega na rozdzielaniu strumienia destylatu w zależności od jego objętościowej zawartości alkoholu i składu substancji lotnych, tj. rozdzielaniu serca i części przeznaczonych do przetworzenia w kolejnych destylacjach. Z tego względu, a także z powodu ograniczenia wielkości wsadu na etapie drugiej destylacji, destylacja w regionie Cognac to nadal proces rzemieślniczy, który wymaga opanowania specjalistycznej wiedzy z zakresu gorzelnictwa. Gorzelnicy ocenią, kiedy jest właściwy moment na dokonanie cięć oraz w jaki sposób przeprowadzić recykling (fr. *recyclage*) w zależności od jakości win (bogactwo osadu, objętościowa zawartość alkoholu, kwasowość itp.) oraz ich celów jakościowych.

Cechy charakterystyczne okowit według oznaczeń geograficznych:

Okowity uzyskiwane po opuszczeniu aparatu destylacyjnego kotłowego oznaczają się dużą różnorodnością parametrów analitycznych i organoleptycznych, wynikającą szczególnie z ich pochodzenia. Ta różnorodność wymusi zastosowanie różnych technik leżakowania różniących się długością czasu.

„Grande Champagne":

Z „Grande Champagne" powstają bardzo subtelne i wytworne okowity o długim finiszu; w ich bukiecie zominują nuty kwiatowe. To okowity, które dojrzewają powoli i do osiągnięcia pełnej dojrzałości wymagają długiego leżakowania w dębowej beczce.

„Petite Champagne":

Okowity te posiadają zasadniczo te same właściwości co okowity „Grande Champagne", lecz brakuje im ich wyjątkowej subtelności.

„Fine Champagne":

Okowity „Cognac" sprzedawane pod nazwą „Fine Champagne" posiadają właściwości organoleptyczne wynikające ze zmieszania okowit „Grande Champagne" (przynajmniej w połowie) i „Petite Champagne".

„Borderies":

Te winnice produkują okowity krągłe, o bogatym bukiecie i delikatne, charakteryzujące się zapachem fiołka. Uważa się, że optymalną jakość uzyskują po krótszym okresie dojrzewania niż okowity uzyskiwane z „Champagne".

„Fins Bois":

„Fins Bois" obejmują najbardziej rozległy obszar winnic. Powstają w nich okowity krągłe, giętkie, dość szybko dojrzewające, o bukiecie kwiatowym przywołującym tłoczone winogrona.

„Bois" („Bons Bois", „Bois à Terroir" lub „Bois Ordinaires"):

W „Bons Bois" produkuje się okowity o aromatach owocowych, szybko dojrzewające.

Leżakowanie:

Po opuszczeniu aparatu destylacyjnego kotłowego młode okowity w dużej mierze odzwierciedlają jakość win, z których powstały.

Leżakowanie okowit to proces, dzięki któremu osiągają one dojrzałość, tzn. etap ewolucji, na którym ich właściwości organoleptyczne są najbardziej harmonijne.

Jest ono przeprowadzane wyłącznie w dębowych pojemnikach, które same w sobie umożliwiają dojrzewanie produktów.

Jego długość jest uzależniona od właściwości okowit poddawanych leżakowaniu, od profilu jakościowego produktu końcowego, ale również od typu i wieku dębowych pojemników wykorzystywanych do leżakowania.

Obejmuje ono ekstrakcję związków drewna, jak również zjawiska utleniania i liczne procesy fizykochemiczne niezbędne do uzyskania charakterystycznych cech sensorycznych właściwych dla okowit, w tym ich zabarwienia.

Leżakowanie „Cognac” to proces, któremu sprzyjają zarówno panujące w regionie warunki klimatyczne, jak i specjalistyczna wiedza, która rozwinęła się wraz z biegiem historii. Po opuszczeniu aparatu destylacyjnego kotłowego młoda okowita będzie leżakować przez wiele lat (czasami przez wiele dziesięcioleci) w dębowej beczce; następnie wystąpią różne zjawiska fizykochemiczne: parowanie wody i alkoholu, zatężanie różnych substancji, ekstrakcja związków drewna, utlenianie itp. Na zjawiska te mają wpływ pierwotne właściwości okowity (zawartość alkoholu i kwasowość), rodzaj pojemnika, w którym jest przechowywana, oraz warunki fizyczne panujące w piwnicy, w której umieszczany jest pojemnik (temperatura, wilgotność i wentylacja).

W występującym na obszarze geograficznym „Cognac” umiarkowanym klimacie oceanicznym przy leżakowaniu dąży się do wyeksponowania okowit na warunki cechujące się średnią wilgotnością, jak również na sezonowe zmiany, w których unika się skrajności. Naziemne piwnice winiarskie są usytuowane i budowane w sposób zapewniający zrównoważone warunków po to, by okowita stała się aksamitna i by starzała się w harmonijny sposób.

W zależności od lokalnych zwyczajów wybierano dąb drobnoziarnisty (Tronçais) lub gruboziarnisty (Limousin) – *Quercus petraea* (dąb bezszypułkowy) lub *Quercus robur* (dąb szypułkowy) – ze względu na jego zdolność do umożliwienia interakcji między okowitą, środowiskiem zewnętrznym i drewnem przez długi okres czasu. Liczne przedsiębiorstwa bednarskie, które powstały na obszarze geograficznym, potrafiły – w ścisłej współpracy z mistrzami piwnic „Cognac” – zbudować *know-how* w zakresie wytwarzania pojemników najlepiej dostosowanych do leżakowania „Cognac”. Doboru najbardziej odpowiednich pojemników dokonują mistrzowie piwnic, zależnie od pierwotnych właściwości młodych okowit, etapu leżakowania i ich celów jakościowych.

Przez cały czas, gdy „Cognac” ulega przemianom pod wpływem kontaktu z drewnem dębowym i powietrzem, w drodze parowania stopniowo wytraca się część zawartej w nim wody i alkoholu. Te pary alkoholu (nazywane poetycko „daniną dla aniołów”) stanowią co roku równowartość wielu milionów butelek i służą do odżywiania znajdującego się w pobliżu piwnicy mikroskopowego grzyba – *Torula compniacensi* – który porasta kamienie w regionie, pokrywając je czarnawym nalotem.

Leżakowanie „Cognac” w nierozerwalny sposób łączy się ze sztuką mieszania. Sztuka ta stanowi sedno warsztatu mistrzów piwnicy domów „Cognac”. Podobnie jak malarz dokonuje wyboru barw ze swojej palety, tak mistrz piwnicy dokonuje selekcji różnych partii „Cognac” z wielu źródeł: zróżnicowanych *crus*, różnych kategorii wieku, „Cognac”, który leżakował w beczkach nowych bądź brunatnych (*roux* – takich, w których już przechowywano „Cognac”), o różnym pochodzeniu i z różnych rodzajów piwnic (wilgotnych lub suchych).

Każda okowita posiada własne właściwości organoleptyczne, zależne od przebiegu leżakowania, i te właściwości zostaną wzmocnione przez właściwości innych okowit, z którymi zostanie ona zmieszana.

Ze względu na swoją złożoność proces mieszania nie może opierać się wyłącznie na zastosowaniu przepisów technicznych. Mistrz piwnicy polega na wiedzy empirycznej: wiedzy dotyczącej różnorodności surowca i znajomości typowych właściwości produktu objętego nazwą, doświadczeniu w zakresie interakcji zachodzących między surowcem a czynnikami jego dojrzewania oraz opanowaniu niezbędnych technik. Wymaga to ciągłej kontroli przez degustowanie oraz ogromnej pamięci sensorycznej okowit na poszczególnych etapach produkcji.

Wykształcenie, utrzymanie i przekazanie tej wiedzy fachowej – która wymaga wielu lat nauki w ścisłym kontakcie z bardziej doświadczonymi przedstawicielami zawodu – było możliwe dzięki gęstej sieci przedsiębiorstw działających na obszarze oraz kontaktom, do których dochodzi w społeczności pracowników tej branży, tj. między mistrzami piwnic, plantatorami winorośli, dystrybutorami i pośrednikami.

Link do specyfikacji produktu

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