C/2025/4107

23.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4107)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

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

Nr. UE: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. **Denumirea produsului**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☒ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☐ Vinuri

☒ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea națională care comunică modificarea standard**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) (Institutul național pentru origine și calitate)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările aduse nu includ o schimbare a denumirii, nu modifică denumirea legală sau categoria băuturii spirtoase, nu riscă să anuleze calitatea, reputația sau altă caracteristică a băuturii spirtoase și nu presupun noi restricții pentru comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Introducerea de soiuri noi*

Descriere

Grupul de producători a introdus în caietul său de sarcini cele trei soiuri interspecifice Coutia, Luminan și Vidal ca soiuri de interes pentru adaptare (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Soiurile alese permit obținerea unor vinuri cu un conținut scăzut de alcool și o aciditate ridicată, ceea ce le face soiuri adecvate pentru producția de băuturi spirtoase.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De asemenea, au fost modificate normele privind soiurile de viță-de-vie [partea 1 punctul (D) alineatul (1) – Soiuri de viță-de-vie] și privind cupajarea [partea 1 punctul (D) alineatul (10) – Norme privind cupajarea și maturarea].

Proporția soiurilor Coutia B, Luminan B și Vidal B, luate împreună sau separat, este mai mică sau egală cu 5 % din soiurile de viță-de-vie ale exploatației. Exploatațiile cu mai puțin de 20 ha pot face derogare de la această normă, până la maximum 1 ha de VIFA și 10 % din soiurile de viță-de-vie.

Documentul unic se modifică în secțiunea „Metoda de obținere a băuturii spirtoase”.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Motivul invocat de grupul de producători pentru această cerință este necesitatea de a selecta soiuri de viță-de-vie adaptate cerințelor de mediu și schimbărilor climatice care au un impact semnificativ asupra sistemelor de producție agricolă. În acest context, grupul a desfășurat programe de cercetare în ultimele două decenii, în parteneriat cu Institutul Național de Cercetare pentru Agricultură, Alimentație și Mediu din Franța (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement* – INRAE) și cu Institutul francez pentru vinuri și vița-de-vie (*Institut Français de la Vigne et du Vin* – IFV) pentru selectarea acestor soiuri.

Soiurile alese permit obținerea unor vinuri cu un conținut scăzut de alcool și o aciditate ridicată. Grupul a considerat, de asemenea, că profilurile aromatice ale acestor soiuri sunt în concordanță cu caracteristicile tipice ale Cognac.

Caietul de sarcini al produsului trebuie modificat pentru a include noile soiuri și:

— a modifica normele privind soiurile de viță-de-vie.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Dispoziții referitoare la agromediu*

Descriere

Au fost modificate dispozițiile de mediu [partea 1 punctul (D) alineatul (2) litera (g) – Măsuri de agromediu] privind controlul buruienilor pe parcelele și suprafețele dintre rânduri. Scopul acestor modificări este de a include normele privind controalele care trebuie respectate pentru declararea conformității.

Mai concret:

— erbicidare pe o suprafață de maximum 80 cm pe creastă, în cazul în care distanța dintre rânduri este mai mică sau egală cu 2,5 m;

— erbicidarea pe fâșia de pământ înălțată dintre rânduri este permisă pe maximum o treime din suprafață, în cazul în care distanța dintre rânduri este mai mare de 2,5 m.

Documentul unic se modifică în secțiunea „Metoda de obținere a băuturii spirtoase”.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Ca urmare a introducerii dispozițiilor de agromediu în caietul de sarcini al produsului, planul de inspecții a fost modificat și aprobat în septembrie 2021.

Serviciile de inspecție au instituit o metodologie de inspecție care stabilește practicile de cultivare în conformitate cu aceste noi dispoziții.

Grupul dorește să clarifice definiția a două valori-țintă din caietul său de sarcini referitoare la aceste două dispoziții de agromediu, pentru a spori fiabilitatea inspecțiilor.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Legătura cu locul de origine*

Descriere

Partea 1 punctul (E) alineatul (2) – Factori istorici cu privire la legătura cu aria geografică:

— „în secolul al XVI-lea” în loc de secolul al XV-lea;

— „la începutul secolului al XVII-lea” în loc de secolul al XV-lea.

Secolele care desemnau evenimente istorice erau incorecte.

Documentul unic a fost modificat în secțiunea referitoare la legătură pentru a corecta această greșeală.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Aceste modificări au fost efectuate pentru a corecta greșelile legate de secole în legătură cu originea.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Actualizarea tăriei alcoolice maxime în volume*

Descriere

Partea 1 punctul (B) alineatul (3) – Caracteristici specifice în comparație cu alte băuturi spirtoase din aceeași categorie: tăria alcoolică maximă în volume s-a modificat de la 72,4 % la 73,7 %.

Actualizarea tăriei alcoolice maxime în volume la 73,7 % a fost adoptată în iunie 2022. Motivul invocat de organismul de protecție și de gestionare a acestei cerințe a fost încălzirea globală, care a condus la o creștere a tăriei alcoolice în volume a vinurilor destinate distilării și, prin urmare, la o creștere a tăriei alcoolice a *brouillis* (distilat primar).

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

În urma unei omisiuni în caietul de sarcini în cursul aprobării anterioare, caietul de sarcini trebuie modificat în partea 1 punctul (B) alineatul (3) pentru a corecta această eroare.

Pe de altă parte, documentul unic a fost modificat în mod corect și nu mai trebuie modificat în prezent.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Măsuri tranzitorii*

Descriere

Măsurile tranzitorii [partea 1 punctul (D) alineatul (11) – Măsuri tranzitorii] referitoare la soiurile de viță-de-vie și perioada minimă de învechire în aria geografică au fost eliminate, deoarece au expirat.

Acest punct din documentul unic nu a fost modificat.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

După expirare, măsurile tranzitorii au fost eliminate pentru a face caietul de sarcini al produsului mai clar.

Modificarea nu vizează documentul unic.

6. *Delimitarea ariei geografice*

Descriere

Delimitarea ariei geografice a fost actualizată pe baza Codului geografic oficial la 1 ianuarie 2024.

Acest punct din documentul unic se modifică.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Aria geografică rămâne neschimbată în urma actualizării Codului geografic oficial de la 1 ianuarie 2024, care înlocuiește versiunea din 2020.

Modificarea vizează documentul unic.

7. *Mecanisme de evaluare a inovării*

Descriere

În caietul de sarcini al produsului a fost adăugat un mecanism de evaluare a inovării.

La secțiunea din documentul unic care descrie metoda de producție se adaugă următoarea teză:

„Cu toate acestea, în scopul evaluării, este permisă utilizarea echipamentelor de distilare care nu respectă normele menționate anterior, astfel cum sunt prevăzute în protocolul aprobat de comitetul național în cadrul reuniunii sale din 11 septembrie 2024, sub rezerva semnării de către INAO, organismul de protecție și de gestionare și operatorul autorizat a unui acord aprobat de comitetul național la 11 septembrie 2024 și în conformitate cu Directiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.”

În legătură cu această evaluare, normele privind cupajarea au fost, de asemenea, clarificate în secțiunea din documentul unic în care se descrie metoda de producție:

„Orice operator poate achiziționa băuturi spirtoase cu mai mult de 10 % din volumul lor obținut prin intermediul unor mecanisme de evaluare a inovării și poate realiza cupajarea, sub rezerva semnării de către INAO, organismul de protecție și de gestionare și operatorul autorizat a unui acord menționat la punctul D alineatul (8) litera (c) și punctul D alineatul (1). Proporția volumelor de băuturi spirtoase obținute prin intermediul mecanismelor de evaluare a inovării prevăzute în prezentul caiet de sarcini al produsului trebuie să fie mai mică sau egală cu 10 % din volum în cupajarea loturilor de băuturi spirtoase utilizate la comercializarea către consumatori și la fabricarea de produse compuse.”

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Mecanismele de evaluare a încălzirii vinurilor și a *brouillis* fac parte din obiectivul denumirii de origine controlate Cognac de a reduce consumul de energie și emisiile de gaze cu efect de seră (GES). Din diverse motive – cum ar fi distilarea unui singur lot, capacitatea limitată de încărcare a alambicurilor utilizate, flăcările deschise sau utilizarea combustibililor fosili – distilarea în regiunea Cognac generează emisii semnificative de GES. Distilarea reprezintă 21 % din emisiile de echivalent dioxid de carbon din industria Cognac, din care 83 % sunt legate de consumul de energie. Acordul limitează evaluarea la trei ani.

Documentul unic a fost modificat în secțiunea care descrie metoda de producție.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Țara solicitantă (țările solicitante)**

Franța

3. **Tipul indicației geografice**

Indicație geografică protejată (IGP)

4. **Categoria sau categoriile de băuturi spirtoase**

4. Rachiu de vin

4.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2208 – Alcool etilic nedenaturat cu titru alcoolic volumic sub 80 % vol; distilate, rachiuri, lichioruri și alte băuturi spirtoase

5. **Descrierea băuturii spirtoase**

1. Caracteristici fizice și chimice: Atunci când sunt introduse pe piață pentru consum, distilatele de vin au o tărie alcoolică minimă în volume de 40 %, un conținut minim de substanțe volatile de 200 de grame per hectolitru de alcool pur și un conținut maxim de metanol mai mic de 100 de grame per hectolitru de alcool pur. Culoarea lor corespunde unei absorbanțe minime la 420 nm de 0,1 pentru un traseu optic de 10 mm. 2. Caracteristici organoleptice: Distilatele de vin „Cognac" au un echilibru și o tipicitate aromatică unice. Profilul lor senzorial, caracterizat de complexitate și de finețe, se dezvoltă odată cu învechirea. Cele mai tinere distilate de vin au note florale și fructate precum cele de flori de viță-de-vie, de flori de salcâm, de struguri, de pere sau de anumite fructe exotice. În contact cu lemnul de stejar, acestea dobândesc note caracteristice, inclusiv note de vanilie, de nucă de cocos sau de prăjit. Tot datorită învechirii, profilul lor aromatic este îmbogățit și devine din ce în ce mai complex, incluzând note de fructe confiate, de mirodenii, de lemn, de tutun sau de fructe uscate. Aceste note se îmbină, formând un profil aromatic complex și specific, descris în literatura de specialitate ca *rancio Charentais* (Flanzy, 1998). Această evoluție aromatică este însoțită de modificări ale gustului, care au ca rezultat o mai mare finețe la degustare, dezvoltarea unei rotunjimi și a unui volum caracteristice, precum și un gust rezidual mult mai prelungit. Diferitele arii de producție (*crus*) sunt caracterizate de anumite nuanțe, care au stat la baza delimitării geografice stabilite de Coquand la sfârșitul secolului al XIX-lea: — „Grande Champagne" produce distilate de vin de mare finețe, cu un caracter distinctiv și un gust rezidual considerabile, precum și cu un buchet predominant floral. Maturate lent, aceste distilate de vin au nevoie de o învechire îndelungată în butoaie de stejar pentru a atinge maturitatea deplină. — Distilatele de vin din „Petite Champagne" au, în esență, aceleași caracteristici ca în cazul „Grande Champagne", dar ating calitatea optimă după o maturare mai scurtă. — Produsul „Cognac" comercializat cu denumirea geografică suplimentară „Fine Champagne" prezintă caracteristici organoleptice care sunt rezultatul cupajării distilatelor de vin „Grande Champagne" (cel puțin 50 %) și „Petite Champagne". — Plantațiile viticole din „Borderies" produc distilate de vin rotunjite, aromate și fine, cu un parfum de violete. Se spune că aceste distilate de vin își ating nivelul optim de calitate după o perioadă de maturare mai scurtă decât în cazul distilatelor de vin din „Champagne". — „Fins Bois" constituie cea mai mare regiune de plantații viticole, care produce distilate de vin rotunjite și suple, care se învechesc destul de rapid și au un buchet fructat, amintind de strugurii presați. — Zonele „Bois" („Bons Bois", „Bois ordinaires" și „Bois à terroirs") produc distilate de vin cu arome fructate și cu o învechire rapidă. Culoarea distilatelor de vin se dezvoltă, de asemenea, odată cu învechirea. De la galben-pal, culoarea se intensifică treptat până când dobândește nuanțe de galben-auriu sau chiar nuanțe de chihlimbar și de mahon în cazul celor mai vechi distilate de vin.

„Esprit de Cognac" are o tărie alcoolică în volume cuprinsă între 80 % și 85 %.

6. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Pentru a putea beneficia de denumirea de origine controlată „Cognac", „Eau-de-vie de Cognac" sau „Eau-de-vie des Charentes", toate etapele producției trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată inițial în Decretul modificat din 1 mai 1909, care acoperă teritoriul următoarelor comune, pe baza codului geografic oficial din 1 ianuarie 2024:

Departamentul Charente:

Comune incluse în întregime:

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.

Comune incluse parțial:

Moulins-sur-Tardoire (partea care corespunde teritoriului comunei delegate Rancogne la 1 ianuarie 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (partea care corespunde teritoriului comunei delegate Saint-Projet-Saint-Constant la 1 ianuarie 2019).

Departamentul Charente-Maritime, comunele:

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.

Departamentul Dordogne, comunele:

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

Departamentul Deux-Sèvres, comunele:

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.

Documentele cartografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO).

7. **Metoda de obținere a băuturii spirtoase**

Vinurile destinate producției de distilate de vin sunt obținute din următoarele soiuri de struguri:

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

— Folignan B, reprezentând maximum 10 % din soiurile de viță-de-vie utilizate.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, ca soiuri de interes pentru adaptare (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), sub rezerva semnării unui acord între INAO, organismul de protecție și de gestionare și operatorul autorizat, în conformitate cu acordul-cadru privind distilatele de vin obținute prin a doua distilare (*repasse*), aprobat de comitetul național competent la 30 iunie 2023.

Proporția soiurilor Coutia B, Luminan B și Vidal B, luate împreună sau separat, trebuie să fie mai mică sau egală cu 5 % din soiurile de viță-de-vie ale exploatației.

Exploatațiile cu mai puțin de 20 ha pot face derogare de la această normă, până la maximum 1 ha de VIFA și 10 % din soiurile de viță-de-vie.

Conformitatea soiurilor de viță-de-vie este evaluată pe toate parcelele unei exploatații destinate producției de „Eaux-de-vie de Cognac".

a) Densitatea de plantare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 2 200 de butuci per hectar.

b) Distanța

Distanța maximă dintre rândurile de viță-de-vie este de 3,50 m.

c) Tăierea viței-de-vie

Tăierea viței-de-vie trebuie efectuată în fiecare an. Sunt permise toate metodele de tăiere.

d) Numărul de ochi per hectar

Numărul de ochi este limitat la 80 000 de ochi per hectar.

e) Intrarea în producție a viței-de-vie tinere

Distilatele obținute din vin produs din recolta viței-de-vie tinere pot beneficia de denumirea de origine controlată „Cognac" numai începând cu al doilea an de la plantare, care trebuie să se realizeze înainte de 31 iulie.

f) Butucii lipsă sau uscați

— În cazul plantațiilor viticole a căror densitate nu depășește 2 500 de butuci per hectar la momentul plantării sau în urma transformării parcelei, procentul de butuci uscați sau lipsă menționat la articolul D.645-4 din Codul rural și al pescuitului maritim este stabilit la 20 %.

— În cazul plantațiilor viticole a căror densitate depășește 2 500 de butuci per hectar, dar nu depășește 2 900 de butuci per hectar la momentul plantării sau în urma transformării, procentul de butuci uscați sau lipsă menționat la articolul D.645-4 din Codul rural și al pescuitului maritim este stabilit la 25 %.

— În cazul plantațiilor viticole a căror densitate depășește 2 900 de butuci per hectar la momentul plantării sau în urma transformării, procentul de butuci uscați sau lipsă menționat la articolul D.645-4 din Codul rural și al pescuitului maritim este stabilit la 35 %.

g) Măsuri de agromediu

Este interzisă erbicidarea totală a parcelelor.

Erbicidarea este limitată la fâșia de pământ înălțată dintre rânduri, reprezentând:

— în cazul viței-de-vie cu o distanță de plantare mai mare de 2,5 m, maximum o treime din distanța dintre rânduri;

— în cazul viței-de-vie cu o distanță de plantare mai mică sau egală cu 2,5 m, maximum 80 cm.

Între rânduri, vegetația prezentă în mod natural și/sau plantată este gestionată prin mijloace mecanice sau fizice.

Este interzisă erbicidarea capetelor de rând.

Randamentul anual maxim autorizat corespunde cantității maxime de struguri sau echivalentului în volum de vin sau de must per hectar, exprimat în hectolitri de vin per hectar la o valoare de referință a tăriei alcoolice în volume de 10 %. Nu trebuie să se depășească limita superioară a randamentului, de 160 de hectolitri de vin per hectar la o valoare de referință a tăriei alcoolice în volume de 10 %.

Este interzisă utilizarea pompelor centrifuge cu palete pentru transferarea strugurilor.

Utilizarea unei prese cu șurub arhimedic, cunoscută sub denumirea de presă continuă, este interzisă.

Toate metodele de îmbogățire sunt interzise.

Utilizarea dioxidului de sulf este interzisă în perioadele de fermentație ale procesului de vinificație.

La momentul distilării, vinurile trebuie să aibă o tărie alcoolică minimă în volume de 7 % și o tărie alcoolică maximă în volume de 12 %. Conținutul lor de acid volatil nu trebuie să depășească 12,25 miliechivalenți per litru.

a) Perioada de distilare

Doar distilatele de vin obținute prin distilarea vinurilor din campania viticolă în curs pot beneficia de denumirea de origine controlată „Cognac".

Distilarea trebuie finalizată până la data de 31 martie a anului ulterior recoltării.

b) Principiul distilării

Distilarea urmează principiul distilării unui singur lot, urmată de o a doua distilare, cunoscută sub denumirea de *repasse* sau distilare dublă. Această metodă constă într-o succesiune de două etape de distilare:

— prima distilare (*première chauffe*) constă în distilarea vinului, care permite obținerea unui *brouillis* (distilat primar);

— a doua distilare (*repasse* sau *bonne chauffe*) implică distilarea de *brouillis*, care permite obținerea distilatului de vin „Cognac” după eliminarea produselor de la începutul și finalul distilării (capete și cozi);

— în timpul primei distilări și al celei de a doua distilări, se pot adăuga în vin sau în *brouillis* capetele și cozile din distilările anterioare care nu au fost păstrate ca distilat de vin „Cognac”.

c) Descrierea echipamentului de distilare

Un *alambic charentais* (alambic de tip Charente) este format dintr-un cazan încălzit deasupra unei flăcări deschise, un dom fix, o țeavă în formă de gât de lebădă, cu sau fără preîncălzitor, și o spirală de răcire.

Cazanul, domul fix, țeava în formă de gât de lebădă, spirala de răcire și suportul deschis pentru alcoolmetru trebuie să fie din cupru.

Cu toate acestea, în scopul evaluării, este permisă utilizarea echipamentelor de distilare care nu respectă normele menționate anterior, astfel cum sunt prevăzute în protocolul aprobat de comitetul național în cadrul reuniunii sale din 11 septembrie 2024, sub rezerva semnării de către INAO, organismul de protecție și de gestionare și operatorul autorizat a unui acord aprobat de comitetul național la 11 septembrie 2024 și în conformitate cu Directiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Capacitatea totală a cazanului nu trebuie să depășească 30 de hectolitri (cu o toleranță de 5 %), iar capacitatea de încărcare este limitată la 25 de hectolitri (cu o toleranță de 5 %) per distilare.

Cu toate acestea, se pot utiliza și cazane cu o capacitate mai mare decât cea stabilită în paragraful anterior, cu condiția ca acestea să fie utilizate numai pentru prima distilare în vederea obținerii de *brouillis*, ca acestea să aibă o capacitate totală de maximum 140 de hectolitri (cu o toleranță de 5 %) și ca volumul de vin distilat să fie limitat la 120 de hectolitri (cu o toleranță de 5 %) per distilare.

d) Tăria alcoolică a distilatului de vin

După distilarea dublă, tăria alcoolică în volume a distilatului de vin nu trebuie să depășească 73,7 % la o temperatură de 20 °C în recipientul în care se păstrează producția de distilat de vin din ziua respectivă.

e) Obținerea produsului *Esprit de Cognac*

Acest produs este obținut după o distilare suplimentară într-un alambic, astfel cum este descris mai sus, a produsului rezultat în urma celei de-a doua distilări. Tăria alcoolică în volume a acestui produs trebuie să fie cuprinsă între 80 % și 85 %.

f) Metoda de distilare în cazul în care se produce o schimbare de *cru*

Cuvântul *cru* se referă la o denumire geografică suplimentară a cărei arie geografică este delimitată în secțiunea privind indicațiile geografice suplimentare.

În cazul în care distilarea implică vinuri provenite din diferite *crus*, capetele și cozile celei de a doua distilări pot fi încorporate în *brouillis* sau în vinuri din alt *cru* numai în următoarele condiții:

— înainte de schimbare, a doua distilare (finală) a *cru* în curs de distilare trebuie realizată utilizându-se maximum 33 % din capacitatea de încărcare a distileriei, în cazul în care distileria are cel puțin trei alambicuri;

— capetele și cozile din cea de-a doua distilare încorporate nu trebuie să depășească 8 % din volumul sarcinii alambicului utilizat.

Cupajarea distilatelor de vin de vârste diferite și cu profiluri diferite este o practică inerentă producției de „Cognac”. Aceasta permite obținerea constantă a unui produs care prezintă caracteristicile organoleptice armonioase și exacte dorite.

Orice operator poate achiziționa băuturi spirtoase cu mai mult de 10 % din volumul lor obținut prin intermediul unor mecanisme de evaluare a inovării și poate realiza cupajarea, sub rezerva semnării de către INAO, organismul de protecție și de gestionare și operatorul autorizat a unui acord menționat la punctul D alineatul (8) litera (c) și punctul D alineatul (1). Proporția volumelor de băuturi spirtoase obținute prin intermediul mecanismelor de evaluare a inovării prevăzute în prezentul caiet de sarcini al produsului trebuie să fie mai mică sau egală cu 10 % din volum în cupajarea loturilor de băuturi spirtoase utilizate la comercializarea către consumatori și la fabricarea de produse compuse.

Sunt permise doar următoarele metode:

— adaptarea culorii cu ajutorul caramelului E150a (caramel simplu);

— îndulcirea cu ajutorul produselor prevăzute la punctul 3 litera (a) din anexa 1 la Regulamentul (CE) nr. 110/2008, pentru a rotunji gustul final;

— adăugarea unei infuzii de așchii de stejar în apă caldă.

Efectul acestor metode asupra obscurării distilatului de vin nu trebuie să depășească 4 % în volume. Obscurarea, exprimată în % în volume, se obține prin calcularea diferenței dintre tăria alcoolică dobândită în volume și tăria alcoolică brută în volume.

Adăugarea unei infuzii de așchii de lemn reprezintă o metodă tradițională: tipul de lemn utilizat este în concordanță cu cel al recipientelor enumerate în caietul de sarcini și, după caz, infuzia este stabilizată prin adăugarea unui distilat de vin care să corespundă distilatului de vin vizat.

Distilatele de vin „Cognac” sunt învechite, fără întrerupere, doar în recipiente din lemn de stejar.

Pentru a fi puse la dispoziție pentru consumul uman direct, aceste distilate de vin trebuie să fie învechite timp de cel puțin doi ani. Primii doi ani de învechire trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

8. **Norme specifice privind ambalarea**

—

9. **Norme specifice privind etichetarea**

9.1. *Norme generale*

Denumirea „Cognac” poate fi utilizată fără cuvintele *appellation contrôlée* (denumire controlată) atât timp cât nu este asociată cu nicio denumire geografică suplimentară.

9.2. *Mențiuni legate de învechire*

Vârsta minimă a distilatelor de vin „Cognac” expediate trebuie să fie:

— 2 ani (*compte 2*) pentru mențiunile „3 Etoiles”, „Sélection”, „VS”, „De Luxe” și „Very Special”, precum și „Millésime”;

— 3 ani (*compte 3*) pentru mențiunile „supérieur”, „Cuvée Supérieure”, „Qualité Supérieure”;

— 4 ani (*compte 4*) pentru mențiunile „V.S.O.P.”, „Réserve”, „Vieux”, „Rare” și „Royal”;

— 5 ani (*compte 5*) pentru mențiunile „Vieille Réserve”, „Réserve Rare” și „Réserve Royale”;

— 6 ani (*compte 6*) pentru mențiunile „Napoléon”, „Très Vieille Réserve”, „Très Vieux”, „Héritage”, „Très Rare”, „Excellence” și „Suprême”;

— 10 ani (*compte 10*) pentru mențiunile „XO”, „Hors d’âge”, „Extra”, „Ancestral”, „Ancêtre”, „Or”, „Gold”, „Impérial”, „Extra Old”, „XXO”, „Extra Extra Old”.

— Mențiunile „XXO” și „Extra Extra Old” sunt mențiuni specifice acordate distilatelor de vin învechite timp de cel puțin 14 ani.

Cu excepția mențiunilor legate de învechire compuse menționate mai sus, care corespund unui anumit *compte* (număr care indică vârsta), utilizarea mai multor mențiuni care desemnează același compte pe aceeași etichetă nu modifică compte-ul utilizat.

În cazul în care pe aceeași etichetă se utilizează mai multe mențiuni legate de învechire care desemnează diferite compte-uri, are prioritate compte-ul cel mai înaintat.

Utilizarea mențiunilor legate de învechire pe etichetă și modul de prezentare a acestora nu trebuie să creeze confuzie în mintea cumpărătorului sau a consumatorului în legătură cu vârsta și calitățile esențiale ale produsului „Cognac".

10. **Descrierea legăturii dintre băutura spirtoasă și originea geografică, inclusiv, dacă este cazul, elementele specifice ale descrierii produsului sau ale metodei de producție care justifică legătura**

Distilatele de vin „Cognac" au un echilibru și o tipicitate aromatică unice, care reflectă conformitatea acestora cu toate elementele caietului de sarcini al denumirii în ceea ce privește originea geografică, soiurile de struguri, practicile viticole, tehnicile de vinificație, distilarea și învechirea.

1. *Descrierea factorilor naturali și umani relevanți pentru legătura cu aria*

a) Clima

Aria delimitată a „Cognac", care acoperă aproape întregul departament Charente-Maritime, o mare parte din departamentul Charente și câteva comune din departamentele Dordogne și Deux-Sèvres, se află în nordul bazinului Aquitaine, care are ieșire la Oceanul Atlantic. La vest, aria este delimitată de estuarul Gironde și de insulele Ré și Oléron, iar la est, către Angoulême, de primii versanți ai Masivului Central. Regiunea este traversată de râul Charente, cu afluenți minori, printre care se numără râurile Né, Antenne și Seugne.

Clima temperat-oceanică este destul de omogenă, mai puțin în regiunile de coastă, care sunt mai însorite și au o amplitudine termică mai mică. Ca urmare a apropierii de ocean, poate ploua în orice moment al anului, deși precipitațiile sunt mai abundente pe timpul iernii. Prin urmare, condițiile de secetă sunt rare, iar vița-de-vie se bucură de o alimentare regulată cu apă. Temperatura medie anuală este de aproximativ 13 °C, cu ierni destul de blânde. Temperaturile sunt suficient de calde pentru asigura coacerea optimă a strugurilor, dar nu atât de calde încât să le provoace acestora arsuri.

b) Plantațiile viticole

Henri Coquand (1811-1881), profesor universitar de geologie, a studiat geologia regiunii la jumătatea secolului al XIX-lea și, cu ajutorul unui degustător de vinuri, a clasificat diferitele subregiuni în funcție de calitatea distilatului de vin care putea fi produs pe solurile lor.

În jurul anului 1860, activitatea lor a condus la delimitarea diferitelor *crus* și a format o bază pentru Decretul din 13 ianuarie 1938, care a delimitat aceste *crus*. Denumirile geografice suplimentare utilizate pentru „Cognac" poartă în continuare denumirile istorice ale acestora: „Grande Champagne", „Petite Champagne", „Fine Champagne", „Borderies", „Fins bois" și „Bons Bois", precum și „Bois ordinaires" și „Bois à terroir".

Trebuie remarcat faptul că denumirea geografică suplimentară „Fine Champagne" nu corespunde vreunui teritoriu în adevăratul sens al cuvântului.

Utilizarea acesteia se limitează la un cupaj de distilate de vin obținute exclusiv pe teritoriile celor două denumiri geografice suplimentare „Grande Champagne" și „Petite Champagne", cupaj în care distilatul de vin obținut din „Grande Champagne" are o pondere de cel puțin 50 %.

Conform studiilor realizate la momentul respectiv, pentru aceste denumiri, caracteristicile pedologice dominante sunt următoarele:

— „Grande Champagne" și „Petite Champagne": soluri argilo-calcaroase de o adâncime destul de mică, pe un substrat cretacic din calcar moale, cu cretă;

— „Borderies": soluri argiloase silicioase, cu silex rezultat din decarbonatarea calcarului;

— „Fins Bois": format în mare parte din *groies* (soluri argilo-calcaroase roșii, foarte pietroase și puțin adânci, din calcar dur din jurasic), cu soluri foarte argiloase în alte părți;

— „Bois” („Bons Bois”, „Bois ordinaires” și „Bois à terroirs”): soluri nisipoase în zonele de coastă, în unele văi și în întreaga parte sudică a zonei cu plantații viticole. Nisipurile au fost aduse aici dinspre Masivul Central ca urmare a eroziunii.

Plantațiile viticole dedicate producției de „Cognac” acoperă în prezent aproximativ 75 000 de hectare, adică 95 % din plantațiile viticole din arie (și aproximativ 9 % din suprafața agricolă a regiunii delimitate). Ugni Blanc este cel mai răspândit soi de struguri; în prezent, aproape 98 % din vița-de-vie plantată în Cognac este din acest soi.

c) Economia regiunii Cognac

Economia regiunii este legată în mod istoric de prosperitatea generată de comerțul cu „Cognac”, în jurul căruia s-au dezvoltat numeroase profesii și industrii conexe, luând naștere astfel o comunitate profesională axată în întregime pe producția și vânzarea de „Cognac”.

Întreprinderile implicate în producția de „Cognac” (aproximativ 5 500 de viticultori, 110 distilatori profesioniști și 300 de comercianți) formează o comunitate profesională puternică, de aproximativ 12 000 de persoane, printre care se numără dogari, producători de cazane, întreprinderi producătoare de sticlă și de carton, întreprinderi de imprimare și de îmbuteliere, firme de transport, laboratoare pentru vinificație și producători de echipamente agricole.

2. *Factori istorici cu privire la legătura cu aria geografică*

În urma cercetărilor arheologice realizate în Charentes, s-au obținut dovezi care atestă că primele plantații viticole au apărut încă de la finalul secolului I d. Hr. În plus, săpăturile arheologice au arătat că regiunea stătea foarte bine la capitolul clădiri agricole, în special pentru vinificație, fapt ce confirmă că se producea vin în regiune încă din perioada Imperiului Roman timpuriu.

În Evul Mediu, a apărut în regiune o mentalitate foarte prielnică pentru comerțul internațional, datorită râului Charente. Orașul Cognac era deja asociat cu comerțul cu vin, pe lângă activitățile depozitului său de sare, care era renumit încă din secolul al XI-lea. Transportate de navele olandeze venite să colecteze sare de pe coasta atlantică, vinurile plantațiilor viticole din Poitou au devenit populare în țările riverane Mării Nordului.

În secolul al XVI-lea, olandezii au decis să distileze vinurile din regiune, pentru ca acestea să se păstreze mai bine. Până în perioada renascentistă, comerțul a înregistrat o creștere spectaculoasă. Navele olandeze veneau în Cognac și în porturile din Charente în căutarea vinurilor renumite din *crus* „Champagne” și „Borderies”.

Aceste vinuri cu o tărie alcoolică scăzută erau însă afectate de călătoriile lungi pe mare. Cunoștințele legate de arta distilării i-au îndemnat pe olandezi să distileze vinurile respective în țara lor, pentru ca acestea să se păstreze mai bine. Olandezii au numit produsul obținut *brandwijn* (literalmente „vin ars”), fiind apoi numit „brandy” sau distilat de vin.

La începutul secolului al XVII-lea a apărut distilarea dublă, care a permis transportarea produsului ca băutură spirtoasă stabilă, mult mai concentrată decât vinul. Aduse la Charente de către olandezi, primele alambicuri au fost modificate treptat; ulterior, populația din Charente a stăpânit și a îmbunătățit tehnica cu ajutorul procesului de distilare dublă.

În această perioadă, s-au înființat numeroase case de comerț, care, la jumătatea secolului al XIX-lea, au început să transporte distilatul de vin în sticle, mai degrabă decât în butoaie.

Ulterior, această nouă formă de comerț a condus, la rândul său, la crearea unor industrii asociate: fabricarea sticlei (care a dezvoltat ulterior cunoștințele de specialitate la nivel local pentru mecanizarea proceselor de fabricare a sticlelor), producția de lăzi și de dopuri de plută, precum și imprimarea.

Phylloxera vastatrix, o insectă hemipteră care ataca vița-de-vie sugând seva din rădăcini, a apărut în Charente în jurul anului 1875. Aceasta a distrus ulterior majoritatea plantațiilor viticole, care nu s-au refăcut niciodată: până în anul 1893, au rămas doar 40 600 de hectare, față de 280 000 înainte de invazia de filoxeră. La fel ca în alte părți ale Europei, plantațiile viticole din Charente au fost replantate datorită altoirii pe portaltoaie americane. Acest episod a condus ulterior la crearea, în 1888, a unui comitet de viticultură, care s-a transformat, în 1892, într-o stație viticolă, un centru interprofesional de cercetare dedicat produsului „Cognac”.

Centrul a depus ulterior eforturi considerabile pentru cercetarea soiurilor. Datorită activității sale, Ugni Blanc a devenit, până la jumătatea secolului al XX-lea, soiul cel mai frecvent plantat. Soiul Ugni Blanc s-a dovedit a fi mai rezistent decât soiurile tradiționale utilizate înainte de criza filoxerei (Colombard, Folle Blanche etc.), care au fost slăbite în urma altoirii.

De asemenea, soiul Ugni Blanc era preferat pentru productivitatea sa (randamentele sunt cuprinse între 120 și 130 de hectolitri în volume per hectar), aciditatea ridicată și conținutul scăzut de zahăr, datorită căruia se obține un vin cu o tărie alcoolică redusă. Originar din Italia, unde este cunoscut ca Trebbiano Toscano, soiul Ugni Blanc nu crește mai la nord de regiunea Cognac.

3. *Factori istorici cu privire la reputația produsului*

De la sfârșitul secolului al XVII-lea și în special începând cu secolul următor, piața a devenit organizată și, pentru a satisface cererea, au fost create întreprinderi comerciale. În principalele orașe ale regiunii au fost înființate puncte comerciale (cunoscute sub denumirea de *comptoirs*), inclusiv câteva puncte în țări anglofone: Martell în 1715, Rémy Martin în 1724, Delamain în 1759, Hennessy în 1765, Godet în 1782, Hine în 1791 și Otard în 1795.

La inițiativa lui Napoleon al III-lea, semnarea unui acord comercial între Franța și Anglia la 23 ianuarie 1860 a condus la o creștere bruscă a vânzărilor de „Cognac”, care au atins apogeul în 1879. Printre firmele comerciale înființate la momentul respectiv se numără Bisquit în 1819, Courvoisier în 1843, Royer în 1853, Meukow în 1862, precum și Camus și Hardy în 1863.

În prima jumătate a secolului al XX-lea, au fost introduse legi cu privire la „Cognac” pentru a consacra obiceiurile locale, echitabile și constante:

— 1909: delimitarea ariei geografice de producție;

— 1936: recunoașterea „Cognac” ca denumire de origine controlată;

— 1938: delimitarea denumirilor regionale (*crus* sau denumiri geografice).

În timpul celui de-al Doilea Război Mondial, a fost creat un birou care să supravegheze distribuția vinurilor și a distilatelor de vin, pentru a proteja stocurile de „Cognac”. Ulterior, în urma eliberării Franței, acesta a fost înlocuit de Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) în 1946, la care a fost atașată stația viticolă în 1948. Viticultorii și comercianții produsului „Cognac” au convenit asupra unei definiții a misiunii generale a BNIC, care constă în dezvoltarea produsului „Cognac” și în reprezentarea și apărarea intereselor colective ale profesioniștilor. Rolul BNIC include popularizarea, protejarea și promovarea denumirii de origine „Cognac” și încurajarea relațiilor dintre comercianți și viticultori. De asemenea, BNIC este învestit cu o misiune de serviciu public. Așadar, acesta monitorizează învechirea, verifică vârsta produsului și monitorizează calitatea în aval a distilatelor de vin „Cognac”. De asemenea, BNIC emite certificatele de export necesare.

Din punct de vedere istoric, „Cognac” este un produs de export, iar în prezent se consumă în proporție de peste 95 % în afara Franței, în aproape 160 de țări. Din Extremul Orient până în America și Europa, „Cognac” este, în rândul cunoscătorilor, sinonim cu un distilat de vin de înaltă calitate și reprezintă un simbol al stilului de viață francez.

4. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului*

Soiurile de struguri din regiune, în special Ugni Blanc, sunt extrem de productive și cu coacere târzie, ceea ce prezintă numeroase avantaje pentru producția de vinuri destinate distilării care au o tărie alcoolică scăzută și sunt acide, caracteristici esențiale pentru calitatea finală a produsului „Cognac”.

Vinurile utilizate pentru producția de „Cognac” au o specificitate autentică, care a fost descrisă constant în literatura științifică și tehnică de mai mult de un secol.

O caracteristică specifică și constantă a producției de „Cognac” este încercarea de a obține vinuri acide, cu o tărie alcoolică scăzută [Ravaz (1900), Lafon et al (1964), Lurton et al (2011)].

Aciditatea conservă vinul în mod natural pe parcursul lunilor de iarnă, până la distilare, în timp ce tăria alcoolică scăzută permite obținerea concentrației dorite pentru aromele vinurilor.

Plantațiile viticole cu randamente scăzute tind să producă vinuri cu o tărie alcoolică în volume mai ridicată și struguri cu niveluri de aciditate și de azot mai mici. Randamentele mai ridicate tind să aibă un efect opus: o tărie alcoolică mai scăzută și o aciditate mai ridicată.

Pe de altă parte, randamentele excesive exacerbează alți parametri, cum ar fi proporția de acid malic, arome mai puțin dezvoltate, diluarea acestora și frecvența apariției putregaiului cenușiu, toate acestea afectând calitatea distilatelor de vin.

Acest set de parametri a condus, prin urmare, la definirea unui interval de randament optim, care variază de la an la an în funcție de caracteristicile recoltei.

Prin stabilirea unui randament anual maxim pe baza evoluției acestor parametri, se asigură faptul că producția se încadrează în intervalul de randament optim pentru obținerea unor vinuri cu un echilibru ideal între diferiții parametri de calitate necesari pentru a produce „Cognac". Astfel, acest randament anual se încadrează într-un interval optim, care include rezerva climatică.

În plus, riscul unei deteriorări a calității vinurilor în cazul unei creșteri excesive a randamentelor a condus la introducerea unor măsuri suplimentare cu privire la productivitatea plantațiilor viticole, inclusiv stabilirea unei limite superioare a randamentului.

Calitatea aromatică a distilatelor de vin depinde în mare măsură de caracteristicile vinurilor utilizate.

Alegerea soiurilor de struguri și respectarea normelor specifice de vinificație prevăzute în caietul de sarcini al denumirii „Cognac" permit producerea unor vinuri cu arome fine și delicate, care sunt esențiale pentru producția de distilate de vin de înaltă calitate. Aceste vinuri nu trebuie să prezinte note nedorite, cum ar fi un caracter vegetal, un nivel excesiv de acetaldehidă (un caracter oxidat), alcooli superiori (un caracter greoi) sau anumiți compuși asociați cu alterarea vinurilor în timpul depozitării. Pe lângă caietul de sarcini, au fost emise o serie de recomandări adaptate cu privire la recoltare și presare, la fermentare și la conservarea vinurilor în așteptarea distilării. Aceste recomandări sunt actualizate periodic și transmise la scară largă în rândul viticultorilor din aria de producție.

Priceperea legată de tăierea viței-de-vie și de vinificație:

Aciditatea și tăria alcoolică scăzută sunt consolidate de metoda de tăiere aleasă de viticultor pe baza mai multor factori:

— distanța dintre rândurile de viță-de-vie;

— înălțimea trunchiului și a coronamentului;

— sistemul de conducere în sine: tăierea tradițională lungă, cu coardă de rod, sau tăierea cu cordon (incluzând cordoane înalte sau cordoane palisate joase).

Strugurii sunt presați imediat după recoltare în prese orizontale tradiționale cu tăvi sau în prese pneumatice. Sunt interzise presele continue cu șurub arhimedic. Sucul obținut este supus fermentării imediat. Șaptalizarea este interzisă.

Presarea și fermentarea sunt monitorizate cu atenție, deoarece vor avea o influență decisivă asupra calității finale a distilatului de vin. Pentru a proteja calitatea viitoarelor distilate de vin, este interzisă adăugarea de dioxid de sulf în vinurile destinate distilării în timpul fermentației acestora.

Prin urmare, data finală pentru distilarea vinurilor albe utilizate pentru a produce „Cognac" este data de 31 martie a anului ulterior recoltei, pentru a se evita orice risc pentru conservarea vinurilor.

Distilarea:

Practica distilării din regiunea Cognac urmează principiul distilării unui singur lot, urmată de o a doua distilare, cunoscută sub denumirea de *repasse* sau distilare dublă, într-un alambic numit *alambic charentais* (alambic de tip Charente), ale cărui formă, material, capacitate și metodă de încălzire au fost definite încă din 1936 și sunt decisive pentru calitatea acestor distilate de vin.

Mai concret:

— forma alambicului contribuie la selectarea substanțelor volatile;

— încălzirea deasupra unei flăcări deschise produce o sinteză a aromelor complementare atunci când vinul intră în contact cu fundul cazanului (efect de fierbere);

— părțile alambicului care intră în contact cu vinul, vaporii și distilatele sunt fabricate în întregime din cupru, datorită proprietăților fizice ale acestuia (maleabilitate, conducție termică bună) și datorită reactivității sale chimice la anumite componente ale vinului.

Acest tip de alambic impune realizarea unei operațiuni delicate la fiecare distilare: „tăierea”, care constă în separarea distilatului în funcție de tăria sa alcoolică în volume și de compoziția sa de substanțe volatile, adică separarea „inimii” de părțile destinate reciclării în timpul distilărilor ulterioare. Din acest motiv și din cauza limitării capacității de încărcare în timpul celei de-a doua distilări, în regiunea Cognac, distilarea rămâne un proces artizanal, a cărui stăpânire necesită o pricepere considerabilă. De obicei, distilatorii apreciază când este momentul potrivit pentru aceste „tăieri” și modul de reciclare a părților pe baza calității vinurilor (bogăția drojdiei, tăria alcoolică în volume, aciditatea etc.) și a obiectivelor lor calitative.

Caracteristicile distilatelor de vin în funcție de denumirea lor geografică:

Odată ce părăsesc alambicul, distilatele de vin obținute sunt caracterizate de o diversitate analitică și organoleptică semnificativă, datorată în mare parte originii lor. Această diversitate impune utilizarea unor tehnici de învechire diferite, cu o durată variabilă.

„Grande Champagne”:

„Grande Champagne” produce distilate de vin de mare finețe, cu un caracter distinctiv și un gust rezidual considerabile, precum și cu un buchet predominant floral. Maturate lent, aceste distilate de vin au nevoie de o învechire îndelungată în butoaie de stejar pentru a atinge maturitatea deplină.

„Petite Champagne”:

Distilatele sale de vin au, în esență, aceleași caracteristici ca în cazul distilatelor „Grande Champagne”, mai puțin finețea extremă a acestora.

„Fine Champagne”:

Produsul „Cognac” comercializat cu denumirea „Fine Champagne” prezintă caracteristici organoleptice care sunt rezultatul cupajării distilatelor de vin „Grande Champagne” (cel puțin 50 %) și „Petite Champagne”.

„Borderies”:

Aceste plantații viticole produc distilate de vin rotunjite, aromate și fine, cu un parfum de violete. Se spune că aceste distilate de vin își ating nivelul optim de calitate după o perioadă de maturare mai scurtă decât în cazul distilatelor de vin din „Champagne”.

„Fins Bois”:

„Fins Bois” constituie cea mai mare regiune de plantații viticole, care produce distilate de vin rotunjite și suple, care se învechesc destul de rapid și au un buchet fructat, amintind de strugurii presați.

„Bois” („Bons Bois”, „Bois ordinaires” și „Bois à terroirs”):

„Bons Bois” produc distilate de vin cu arome fructate și cu o învechire rapidă.

Învechirea:

Distilatele de vin care părăsesc alambicul reflectă, în esență, calitatea vinurilor din care sunt produse.

Învechirea este procesul care le permite distilatelor de vin să ajungă la maturitate; cu alte cuvinte, stadiul de dezvoltare în care caracteristicile lor organoleptice sunt cât mai armonioase cu putință.

Învechirea se produce exclusiv în recipiente din lemn de stejar; numai aceste recipiente permit maturarea acestor produse.

Durata procesului depinde de caracteristicile distilatului de vin supus învechirii, de calitatea produsului finit dorit, precum și de tipul și de vechimea recipientelor din lemn de stejar utilizate pentru învechire.

Procesul implică extracția compușilor de stejar, precum și oxidarea și numeroase fenomene fizico-chimice esențiale pentru obținerea caracteristicilor senzoriale specifice ale distilatelor de vin învechite, inclusiv colorarea.

Învechirea produsului „Cognac” este un proces favorizat nu numai de condițiile climatice specifice ale regiunii, ci și de cunoștințele de specialitate care s-au dezvoltat în regiune de-a lungul istoriei. De îndată ce părăsește alambicul, noul distilat de vin rămâne într-un recipient din lemn de stejar timp de mai mulți ani (uneori chiar și decenii) pentru a se învechi. Se produc apoi diverse fenomene fizico-chimice: evaporarea apei și a alcoolului, concentrarea în diferite substanțe, extracția compușilor din lemn, oxidarea etc. Aceste fenomene sunt influențate de caracteristicile inițiale ale distilatului de vin (cum ar fi tăria alcoolică și aciditatea), de tipul de recipient în care este păstrat și de caracteristicile fizice ale pivniței în care este depozitat recipientul (temperatură, higrometrie și ventilație).

În clima temperat-oceanică a ariei geografice a „Cognac”, învechirea se realizează prin expunerea distilatelor de vin la condiții caracterizate de o umiditate moderată și de alternări sezoniere care evită extremele. Pivnițele sunt amplasate și construite în așa fel încât să beneficieze de condiții echilibrate, pentru ca distilatul de vin să devină fin și să îmbătrânească într-un mod armonios.

În funcție de obiceiurile locale, a fost ales lemnul de stejar cu granulație fină (Tronçais) sau cu granulație grosieră (Limousin) – *Quercus petraea* (gorunul) sau *Quercus robur* (stejarul pedunculat) – datorită capacității sale de a permite interacțiunea dintre distilatul de vin, mediul exterior și lemnul de stejar pe perioade îndelungate. În strânsă cooperare cu maeștrii pivniceri specializați în „Cognac”, numeroasele firme de dogărie care s-au dezvoltat în aria geografică au reușit să acumuleze cunoștințe de specialitate cu privire la producerea celor mai adecvate recipiente pentru învechirea produsului „Cognac”. Selecționarea celor mai adecvate recipiente în funcție de caracteristicile inițiale ale distilatului de vin nou, de stadiul de învechire și de obiectivele calitative urmărite este sarcina maestrului pivnicer.

Pe măsură ce distilatul de vin „Cognac” se dezvoltă în contact cu lemnul de stejar și cu aerul, acesta își pierde treptat o parte din apă și alcool prin evaporare. Acești vapori de alcool (numiți poetic „porția îngerului”) reprezintă echivalentul a milioane de sticle în fiecare an și hrănesc, lângă pivnițe, o ciupercă microscopică, *Torula compniacensis*, care acoperă și înnegrește pietrele din regiune.

Învechirea produsului „Cognac” este indisolubil legată de arta cupajării, care reprezintă esența profesiei de maestru pivnicer specializat în „Cognac”. Precum un pictor cu paleta sa, maestrul pivnicer selecționează diferite loturi de „Cognac” din mai multe surse: diverse *crus*, compte-uri variate, „Cognac” învechit în butoaie noi sau *roux* (roșii) (în care a mai fost „Cognac”), cu origini variate, precum și din diferite tipuri de pivnițe (umede sau uscate).

Fiecare distilat de vin are propriile caracteristici organoleptice, care reflectă procesul de învechire prin care a trecut, iar aceste caracteristici sunt apoi îmbunătățite de cele ale altor distilate de vin din cupaj.

Cupajarea este o operațiune complexă, care nu se poate baza doar pe rețete tehnice. Maestrul pivnicer se bazează pe cunoștințe empirice: cunoașterea diversității materiei prime și a caracterului distinctiv al denumirii, experiența cu privire la interacțiunile dintre materia primă și factorii de învechire, precum și stăpânirea tehnicilor necesare. În acest sens, este necesară o monitorizare constantă a distilatelor de vin în diferitele etape ale producției, prin degustarea acestora și cu ajutorul unei memorii senzoriale excelente.

Rețeaua densă de firme din arie și schimburile din cadrul comunității profesionale, formată din maeștri pivniceri, viticultori, comercianți și intermediari, au permis dezvoltarea, păstrarea și transmiterea acestor cunoștințe de specialitate, a căror dobândire necesită mulți ani de învățare în strâns contact cu persoanele cu vechime în domeniu.

Link către caietul de sarcini al produsului

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