



C/2025/4107

23.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/4107)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

N.º UE: PGI-FR-02043-AM02 de 25.4.2025

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

- Denominación de origen protegida (DOP)
- Indicación geográfica protegida (IGP)
- Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) [«Instituto Nacional de Origen y Calidad»]

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143

Las modificaciones introducidas no incluyen un cambio de nombre, no cambian la denominación legal ni la categoría de la bebida espirituosa, no corren el riesgo de invalidar la calidad, la reputación u otras características de la bebida espirituosa y no conllevan restricciones adicionales a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Introducción de nuevas variedades*

Descripción

La agrupación de productores ha incluido en su pliego de condiciones las tres variedades interespecíficas *coutia*, *luminan* y *vidal* como variedades de interés para la adaptación (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Las variedades elegidas permiten la elaboración de vinos con bajo contenido alcohólico y elevada acidez, lo que los convierte en variedades adecuadas para la producción de bebidas espirituosas.

(¹) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

También se han modificado las normas relativas a las variedades de vid (parte 1, sección D, apartado 1 — Variedades de vid) y a la mezcla (parte 1, sección D, apartado 10 — Normas sobre la mezcla y el acabado).

La proporción de las variedades *coutia B*, *luminan B* y *vidal B*, consideradas conjuntamente o por separado, debe ser inferior o igual al 5 % de las variedades de vid de la explotación. Las explotaciones con menos de 20 ha podrán establecer excepciones a esta norma, hasta un máximo de 1 ha de VIFA y un 10 % de variedades de vid.

Se ha modificado el documento único en el apartado «Método de obtención de la bebida espirituosa».

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

El motivo aducido por la agrupación de productores para esta solicitud es la necesidad de seleccionar variedades de vid adaptadas a las exigencias medioambientales y al cambio climático, que tiene un impacto significativo en los sistemas de producción agrícola. En este contexto, el grupo ha venido llevando a cabo programas de investigación durante las dos últimas décadas en colaboración con el Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) [«Instituto Nacional de Investigación para la Agricultura, la Alimentación y el Medio Ambiente»] y el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) [«Instituto Francés de la Vid y el Vino»] para la selección de estas variedades.

Las variedades elegidas permiten la elaboración de vinos con bajo contenido alcohólico y elevada acidez. El grupo también ha considerado que los perfiles aromáticos de estas variedades son coherentes con las características típicas del coñac.

Es necesario modificar el pliego de condiciones para incorporar las nuevas variedades y:

- modificar las normas aplicables a las variedades de vid.

La modificación afecta al documento único.

2. Disposiciones agroambientales

Descripción

Se han modificado las disposiciones medioambientales [parte 1, sección D, apartado 2, letra g) — Medidas agroambientales] sobre la escarda de parcelas y superficies entre hileras. El objetivo de estas modificaciones es incorporar las normas relativas a los controles que deben cumplirse para declarar la conformidad.

En concreto:

- un máximo de 80 cm de escarda química en el arriato, cuando la separación entre hileras sea inferior o igual a 2,5 m;
- se permite la escarda química del arriato en un tercio como máximo de la superficie, cuando la separación entre hileras sea superior a 2,5 m.

Se ha modificado el documento único en el apartado «Método de obtención de la bebida espirituosa».

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Tras la introducción de disposiciones agroambientales en el pliego de condiciones, el plan de inspección fue modificado y aprobado en septiembre de 2021.

Los servicios de inspección han establecido una metodología de inspección que establece las prácticas de cultivo en consonancia con estas nuevas disposiciones.

La agrupación desea aclarar la definición de dos valores objetivo en su pliego de condiciones en relación con estas dos disposiciones agroambientales con el fin de aumentar la fiabilidad de las inspecciones.

La modificación afecta al documento único.

3. *Vínculo con el origen*

Descripción

Parte 1, sección E, apartado 2 — Factores históricos relativos al vínculo con la zona:

- «en el siglo XVI» en lugar del siglo XV;
- «a principios del siglo XVII» en lugar del siglo XV.

Los siglos en los que se designaban acontecimientos históricos eran incorrectos.

Se ha modificado el documento único en el apartado referente al vínculo para corregir este error.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Estas modificaciones se han realizado para corregir errores relacionados con los siglos en el vínculo con el origen.

La modificación afecta al documento único.

4. *Actualización del grado alcohólico volumétrico máximo*

Descripción

Parte 1, sección B, apartado 3 — Características específicas en comparación con otras bebidas espirituosas de la misma categoría: el grado alcohólico volumétrico máximo pasa de 72,4 a 73,7 %.

La actualización del grado alcohólico volumétrico máximo al 73,7 % se adoptó en junio de 2022. La razón aducida por el órgano de protección y gestión para esta solicitud fue el calentamiento global, que ha dado lugar a un aumento del grado alcohólico volumétrico de los vinos destinados a la destilación y, por tanto, a un aumento del grado alcohólico del *brouillis* (destilado en bruto).

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Tras una supervisión del pliego de condiciones durante la aprobación anterior, el pliego de condiciones debe modificarse en la parte 1, sección B, apartado 3, para corregir este error.

Por otra parte, el documento único se ha modificado correctamente y no es necesario modificarlo ahora.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Medidas transitorias*

Descripción

Se han suprimido las medidas transitorias (parte 1, sección D, apartado 11 — Medidas transitorias) relativas a las variedades de vid y al envejecimiento mínimo en la zona geográfica, ya que han expirado.

No se ha modificado este punto del documento único.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Se han suprimido las medidas transitorias, una vez que han expirado, en aras de dotar de mayor claridad al pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

6. *Delimitación de la zona geográfica*

Descripción

La delimitación de la zona geográfica se ha actualizado sobre la base del nomenclátor geográfico oficial a 1 de enero de 2024.

Se ha modificado este punto del documento único.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

La zona geográfica se mantiene sin cambios tras la actualización del nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2024, que sustituye a la versión de 2020.

La modificación afecta al documento único.

7. Mecanismos de evaluación de la innovación

Descripción

Se ha añadido al pliego de condiciones un mecanismo de evaluación de la innovación.

En el apartado del documento único en el que se describe el método de producción se ha añadido la siguiente oración:

«No obstante, a efectos de evaluación, se permite el uso de un equipo de destilación que no cumpla las normas anteriores, tal como se establece en el protocolo aprobado por el Comité Nacional en su reunión de 11 de septiembre de 2024, previa firma por el INAO, el órgano de protección y gestión y el operador autorizado de un acuerdo aprobado por el Comité Nacional el 11 de septiembre de 2024 y de conformidad con la Directiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01».

En relación con esta evaluación, también se han aclarado las normas sobre la mezcla en la sección del documento único en la que se describe el método de producción:

«Cualquier operador podrá adquirir bebidas espirituosas con más del 10 % de su volumen obtenido mediante mecanismos de evaluación de la innovación y proceder a la mezcla, previa firma por el INAO, el órgano de protección y gestión y el operador autorizado de un acuerdo contemplado en los puntos D, apartado 8, letra c) y D, apartado 1. La proporción de los volúmenes de bebidas espirituosas obtenidos mediante los mecanismos de evaluación de la innovación previstos en el presente pliego de condiciones deberá ser inferior o igual al 10 % en volumen en la mezcla de lotes de bebidas espirituosas utilizados en su comercialización a los consumidores y en la elaboración de productos compuestos».

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Los mecanismos de evaluación del calentamiento de los vinos y del *brouillis* forman parte del objetivo de la denominación de origen controlada Cognac de reducir el consumo de energía y las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Por diversas razones, como la destilación por lotes, la limitada capacidad de carga de los alambiques utilizados, las llamas desnudas o el uso de combustibles fósiles, la destilación en la región de Cognac genera importantes emisiones de GEI. La destilación representa el 21 % de las emisiones de CO₂eq de la industria del Cognac, el 83 % de las cuales están vinculadas al consumo de energía. El acuerdo limita la evaluación a tres años.

Se ha modificado el documento único en el apartado que describe el método de producción.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

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

2. País(es) solicitante(s)

Francia

3. Tipo de indicación geográfica

Indicación geográfica protegida (IGP)

4. Categoría o categorías de la bebida espirituosa

4. Aguardiente de vino

4.1. Código de la nomenclatura combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2208 — Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico inferior al 80 % vol; aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas

5. Descripción de la bebida espirituosa

1. Características físicas y químicas En el momento de su comercialización para los consumidores, los aguardientes de vino tienen un grado alcohólico volumétrico mínimo del 40 %, un contenido mínimo de sustancias volátiles de 200 g/hl de alcohol puro y un contenido máximo de metanol inferior a 100 g/hl de alcohol puro. Su color corresponde a una absorbancia mínima de 0,1 a 420 nm para una distancia óptica de 10 mm. 2. Características organolépticas Los aguardientes de vino «Cognac» tienen un equilibrio y una tipicidad aromática únicos. Su perfil sensorial, caracterizado por su complejidad y finura, evoluciona con el envejecimiento. Los aguardientes de vino más jóvenes presentan notas florales y afrutadas, como flor de vid o de acacia, uva, pera o determinadas frutas exóticas. Al estar en contacto con madera de roble, adquieren notas características, como vainilla, coco o matices tostados. El envejecimiento también hace que su perfil aromático se enriquezca y sea cada vez más complejo, especialmente con notas de frutas confitadas, especias, madera, tabaco o fruta pasa. Estas notas se combinan para formar un perfil aromático complejo y específico descrito en las publicaciones pertinentes como *rancio Charentais* (Flanzy, 1998). Este desarrollo aromático va acompañado de cambios en el sabor, que dan lugar a una mayor suavidad en el paladar, al desarrollo de una redondez y un volumen característicos y a un retrogusto considerablemente más largo. Existen ciertos matices entre las distintas zonas de producción (*crus*) que constituyeron la base de la demarcación geográfica establecida por Coquand a finales del siglo XIX: — «Grande Champagne» produce aguardientes de vino de gran finura que presentan una gran distinción, un largo en boca prolongado y un aroma predominantemente floral. La maduración lenta de estos aguardientes de vino requiere un largo envejecimiento en barricas de roble para alcanzar la madurez plena. — Los aguardientes de vino «Petite Champagne» presentan esencialmente las mismas características que los de «Grande Champagne», si bien alcanzan su calidad óptima tras una maduración más corta. — El «Cognac» comercializado bajo la denominación geográfica adicional «Fine Champagne» presenta características organolépticas derivadas de mezclar aguardientes de vino «Grande Champagne» (al menos un 50 %) y «Petite Champagne». — Los viñedos de «Borderies» producen aguardientes de vino redondos, aromáticos y suaves con aroma de violeta. Se dice que alcanzan su calidad óptima tras un período de maduración más corto que los aguardientes de vino «Champagne». — «Fins Bois» es la región vitícola de mayor extensión y produce aguardientes de vino redondos y suaves que envejecen con bastante rapidez, dotados de un aroma afrutado que recuerda a las uvas prensadas. — Los «Bois» («Bons Bois», «Bois ordinaires» y «Bois à terroirs») producen aguardientes de vino con aromas afrutados que envejecen con rapidez. El color de los aguardientes de vino también evoluciona con el envejecimiento. Partiendo de un amarillo pálido, el color se intensifica gradualmente para adoptar tonalidades doradas, o incluso ámbar y caoba en el caso de los aguardientes de vino más añejos.

«Esprit de Cognac» tiene un grado alcohólico volumétrico de entre el 80 y el 85 %.

6. Definición breve de la zona geográfica

Para poder acogerse a la denominación de origen controlada «Cognac», «Eau-de-vie de Cognac» o «Eau-de-vie des Charentes», todas las fases de producción deben realizarse en la zona geográfica delimitada inicialmente en el Decreto de 1 de mayo de 1909, en su versión modificada, que abarca el territorio de los municipios siguientes (con arreglo al nomenclátor geográfico oficial a 1 de enero de 2024):

Departamento de Charente:

Municipios enteros:

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, Boisbretreau, Boisé-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, Chalignac, 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, Lignéres-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, Palluau, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Rouillet-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-Soulaine, 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, Touverac, 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 e Yviers.

Municipios (parcialmente):

Moulins-sur-Tardoire (la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Rancogne a 1 de enero de 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Saint-Projet-Saint-Constant a 1 de enero de 2019).

Departamento de Charente-Maritime, municipios de:

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, Beurly, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Borese-et-Martron, Boscammant, 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, Châtaillon-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, Gourville, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alléré, Guitinières, Haimps, L'Hommeau, 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, Soullignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tazac, 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, Vuhé e Yves.

Departamento de Dordoña, municipios de:

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

Departamento de Deux-Sèvres, municipios de:

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.

En el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad) pueden consultarse documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica.

7. Método de producción de la bebida espirituosa

Los vinos destinados a la elaboración de aguardiente de vino se obtienen a partir de las siguientes variedades de uva:

- colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B;
- folignan B, que representa como máximo el 10 % de las variedades de vid utilizadas.
- *Coutia B, luminan B, vidal B*, como variedades de interés para la adaptación (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), a reserva de la firma de un acuerdo por parte del INAO, el órgano de protección y gestión y el operador autorizado de conformidad con el acuerdo marco para los aguardientes de vino obtenidos mediante segunda destilación (*repassé*) aprobado por el Comité Nacional competente el 30 de junio de 2023.

La proporción de las variedades *coutia B, luminan B* y *vidal B*, consideradas conjuntamente o por separado, debe ser inferior o igual al 5 % de las variedades de vid de la explotación.

Las explotaciones con menos de 20 ha podrán establecer excepciones a esta norma, hasta un máximo de 1 ha de VIFA y un 10 % de variedades de vid.

La conformidad de las variedades de vid se evalúa en todas las parcelas de una explotación destinadas a la producción de «Eaux-de-vie de Cognac».

a) Densidad de plantación

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 2 200 cepas por hectárea.

b) Separación

La separación máxima entre las hileras de vid es de 3,50 m.

c) Poda

Debe llevarse a cabo la poda todos los años. Se permiten todos los métodos de poda.

d) Número de yemas por hectárea

El número de yemas se limita a 80 000 por hectárea.

e) Entrada en producción de las vides jóvenes

Los aguardientes elaborados a partir de vino procedente de vides jóvenes solo podrán acogerse a la denominación de origen controlada «Cognac» a partir del segundo año posterior a la plantación, que deberá tener lugar antes del 31 de julio.

f) Vides muertas o ausentes

- En el caso de los viñedos con una densidad no superior a 2 500 cepas por hectárea en el momento de la plantación o después de la transformación de la parcela, el porcentaje de vides muertas o ausentes a que se refiere el artículo D.645-4 del Código Rural y de Pesca Marítima es del 20 %.
- En el caso de los viñedos con una densidad superior a 2 500 cepas por hectárea, pero inferior o igual a 2 900 cepas por hectárea, en el momento de la plantación o después de la transformación, el porcentaje de vides muertas o ausentes a que se refiere el artículo D.645-4 del Código Rural y de Pesca Marítima es del 25 %.
- En el caso de los viñedos con una densidad superior a 2 900 cepas por hectárea en el momento de la plantación o después de la transformación, el porcentaje de vides muertas o ausentes a que se refiere el artículo D.645-4 del Código Rural y de Pesca Marítima es del 35 %.

g) Medidas agroambientales

Se prohíbe la escarda química total de las parcelas.

La escarda química se limita al arriato, que representa:

- en el caso de las viñas con una separación superior a 2,5 m, un tercio como máximo de la separación entre las hileras;
- en el caso de las viñas con una separación inferior o igual a 2,5 m, un máximo de 80 cm.

Se controlará la vegetación, sembrada o espontánea, entre las hileras con medios mecánicos o físicos.

Se prohíbe la escarda química de las cabeceras.

El rendimiento máximo anual autorizado corresponde a la cantidad máxima de uva o al equivalente en volumen de vino o mosto cosechados por hectárea, expresados en hectolitros de vino por hectárea con un grado alcohólico volumétrico de referencia del 10 %. No debe superarse un límite máximo de rendimiento de 160 hl de vino por hectárea con un grado alcohólico volumétrico de referencia del 10 %.

Está prohibido utilizar bombas centrífugas de paletas para transferir las uvas.

Está prohibido utilizar prensas con tornillo de Arquímedes, conocidas como prensas continuas.

Está prohibido utilizar cualquier método de enriquecimiento.

Está prohibido utilizar anhídrido sulfuroso durante los períodos de fermentación para la vinificación.

En el momento de la destilación, los vinos deben tener un grado alcohólico volumétrico mínimo del 7 % y un grado alcohólico volumétrico máximo del 12 %. Su contenido de acidez volátil no debe superar los 12,25 miliequivalentes por litro.

a) Período de destilación

Solo podrán utilizar la denominación de origen controlada «Cognac» los aguardientes de vino obtenidos mediante la destilación de vinos de la campaña vitícola en curso.

La destilación deberá haber concluido antes del 31 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

b) Principio de destilación

La destilación se lleva a cabo según el principio de destilación por lotes con segunda destilación, proceso conocido como *repassé* o doble destilación. Este método consiste en dos fases de destilación consecutivas:

- la primera destilación (*première chauffe*) corresponde a la destilación del vino, lo que permite obtener el *brouillis* (destilado bruto);
- la segunda destilación (*repassé* o *bonne chauffe*) consiste en la destilación del *brouillis*, lo que permite obtener el aguardiente de vino «Cognac» tras retirar los productos del principio y el final de la destilación (cabezas y colas);
- durante la primera y la segunda destilación, podrán añadirse al vino o al *brouillis* las cabezas y las colas de destilaciones anteriores que no se conservaron como aguardiente de vino «Cognac».

c) Descripción del equipo de destilación

El *alambic charentais* (alambique de Charente) está compuesto por una caldera que se calienta a partir de una llama desnuda, una cabeza, un cuello de cisne con o sin precalentador y un serpentín de refrigeración.

La caldera, la cabeza, el cuello del cisne, el serpentín de refrigeración y el porta alcoholímetro abierto deben estar hechos de cobre.

No obstante, a efectos de evaluación, se permite el uso de un equipo de destilación que no cumpla las normas anteriores, tal como se establece en el protocolo aprobado por el Comité Nacional en su reunión de 11 de septiembre de 2024, previa firma por el INAO, el órgano de protección y gestión y el operador autorizado de un acuerdo aprobado por el Comité Nacional el 11 de septiembre de 2024 y de conformidad con la Directiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

La capacidad total de la caldera no puede exceder de 30 hl (con una tolerancia del 5 %) y la capacidad de carga máxima es de 25 hl por destilación (con una tolerancia del 5 %).

No obstante, también es posible utilizar calderas con una capacidad superior a la indicada en el párrafo anterior, siempre que solo se empleen para la primera destilación a fin de obtener el *brouillis*, que la capacidad total de la caldera no supere los 140 hl (con una tolerancia del 5 %) y que el volumen de vino destilado se limite a 120 hl por destilación (con una tolerancia del 5 %).

d) Grado alcohólico del aguardiente de vino

Tras la doble destilación, el grado alcohólico volumétrico del aguardiente de vino no deberá superar el 73,7 % a 20° C en el recipiente donde se conserve la producción de aguardiente de vino del día.

e) Elaboración de *Esprit de Cognac*

Este producto se elabora mediante una destilación complementaria a la segunda destilación realizada en un alambique que se ajuste a las características anteriormente descritas. Su grado alcohólico volumétrico debe ser de entre el 80 y el 85 %.

f) Método de destilación cuando se produce un cambio de *cru*

El término *cru* se refiere a una denominación geográfica adicional cuya zona geográfica se define en la sección relativa a las indicaciones geográficas adicionales.

Cuando la destilación implique vinos de diferentes *crus*, únicamente podrán incorporarse al *brouillis* o a los vinos de otro *cru* las cabezas y las colas de la segunda destilación si se cumplen las siguientes condiciones:

- antes del cambio, deberá efectuarse la segunda destilación final del *cru* que se esté destilando en ese momento empleándose un máximo del 33 % de la capacidad de carga de la destilería, en el caso de que la destilería tenga al menos tres alambiques;
- las cabezas y las colas de la segunda destilación que se incorporen no deberán superar el 8 % del volumen de carga del alambique empleado.

La mezcla de aguardientes de vino de diferentes edades y perfiles es una práctica inherente a la producción de «Cognac». Permite obtener de una manera consistente un producto con las características organolépticas exactas y armoniosas que se pretende obtener.

Cualquier operador podrá adquirir bebidas espirituosas con más del 10 % de su volumen obtenido mediante mecanismos de evaluación de la innovación y proceder a la mezcla, previa firma por el INAO, el órgano de protección y gestión y el operador autorizado de un acuerdo contemplado en los puntos D, apartado 8, letra c) y D, apartado 1. La proporción de los volúmenes de bebidas espirituosas obtenidos mediante los mecanismos de evaluación de la innovación previstos en el presente pliego de condiciones deberá ser inferior o igual al 10 % en volumen en la mezcla de lotes de bebidas espirituosas utilizados en su comercialización a los consumidores y en la elaboración de productos compuestos.

Únicamente está permitido utilizar los siguientes métodos:

- adaptación del color con caramelo E150a (caramelo natural);
- edulcoración con los productos que figuran en el anexo 1, punto 3, letra a), del Reglamento (CE) n.º 110/2008 para redondear el sabor final;
- adición de una infusión de astillas de roble en agua caliente.

Su efecto en términos de oscurecimiento del aguardiente de vino no debe superar el 4 % vol. El oscurecimiento, expresado en % vol., se obtiene calculando la diferencia entre el grado alcohólico volumétrico real y el grado alcohólico volumétrico bruto.

La adición de una infusión de astillas de madera es un método tradicional. El tipo de madera utilizada se ajusta al de los recipientes enumerados en el pliego de condiciones y, en su caso, la infusión se estabiliza añadiendo un aguardiente de vino correspondiente al aguardiente de vino que se busca obtener.

Los aguardientes de vino «Cognac» se envejecen sin interrupción exclusivamente en recipientes de roble.

Para su puesta a disposición para el consumo humano directo, estos aguardientes de vino deben envejecer durante al menos dos años. Los dos primeros años de envejecimiento deben tener lugar en la zona geográfica delimitada.

8. Normas especiales sobre el envasado

—

9. Normas específicas de etiquetado

9.1. Normas generales

Podrá utilizarse el nombre «Cognac» sin las palabras *appellation contrôlée* [denominación controlada] siempre que no esté asociado a ninguna denominación geográfica adicional.

9.2. Términos relativos al envejecimiento

Los aguardientes de vino «Cognac» expedidos deben tener las siguientes edades mínimas:

- *Compte 2* para los términos «3 Etoiles», «Sélection», «VS», «De Luxe», «Very Special» y «Millésime»;
- *Compte 3* para los términos «supérieur», «Cuvée Supérieure» y «Qualité Supérieure»;
- *Compte 4* para los términos «V.S.O.P.», «Réserve», «Vieux», «Rare» y «Royal»;
- *Compte 5* para los términos «Vieille Réserve», «Réserve Rare» y «Réserve Royale»;
- *Compte 6* para los términos «Napoléon», «Très Vieille Réserve», «Très Vieux», «Héritage», «Très Rare», «Excellence» y «Suprême»;
- *Compte 10* para los términos «XO», «Hors d'âge», «Extra», «Ancestral», «Ancêtre», «Or», «Gold», «Impérial» «Extra Old», «XXO» y «Extra Extra Old».
- los términos «XXO» y «Extra Extra Old» son términos específicos empleados para los aguardientes de vino envejecidos durante al menos catorce años.

Con la excepción de los términos compuestos relativos al envejecimiento anteriormente mencionados, que corresponden a un *compte* (antigüedad) específico, el uso de varios términos que designen la misma antigüedad en el mismo etiquetado no altera la antigüedad utilizada.

Cuando en un mismo etiquetado se empleen varios términos de envejecimiento que designen diferentes antigüedades, prevalecerá la antigüedad más elevada.

El uso de términos de envejecimiento en el etiquetado y la forma en que se presenten no deben crear confusión para el comprador o el consumidor en cuanto a la edad y las cualidades esenciales del «Cognac».

10. **Descripción del vínculo entre la bebida espirituosa y su origen geográfico, incluyendo, en su caso, los elementos específicos de la descripción del producto o del método de producción que justifiquen el vínculo**

Los aguardientes de vino «Cognac» presentan un equilibrio y una tipicidad aromática únicos que reflejan su conformidad con todos los elementos del pliego de condiciones de la denominación en términos de origen geográfico, variedades de uva, prácticas vitivinícolas, técnicas de vinificación, destilación y envejecimiento.

1. *Descripción de los factores naturales y humanos pertinentes para el vínculo con la zona*

a) El clima

La zona delimitada para el «Cognac», que abarca casi todo el departamento de Charente-Maritime, gran parte del departamento de Charente y varios municipios de los departamentos de Dordoña y Deux-Sèvres, se encuentra al norte de la cuenca de Aquitania, bordeando el océano Atlántico. Al oeste limita con el estuario de Gironda y con las islas de Ré y Oléron y, al este, hacia Angulema, con las primeras estribaciones del Macizo Central. El río Charente atraviesa la región, con pequeños afluentes como los ríos Né, Antenne y Seugne.

El clima oceánico templado es bastante homogéneo, salvo en el caso de las regiones costeras, que son más soleadas y tienen una gama de temperaturas más baja. Debido a la proximidad del océano, pueden producirse precipitaciones en cualquier momento del año, aunque son más abundantes en invierno. Por lo tanto, es poco probable que se produzcan sequías, lo que garantiza un suministro regular de agua para las vides. La temperatura media anual es de aproximadamente 13° C, con inviernos bastante suaves. Las temperaturas son suficientemente cálidas como para garantizar una maduración adecuada de las uvas, pero no tan altas como para quemarlas.

b) Los viñedos

Henri Coquand (1811-1881), profesor de geología, estudió la geología de la región a mediados del siglo XIX y, con la ayuda de un catador de vino, clasificó las distintas subregiones en función de la calidad del aguardiente de vino que podían producir sus suelos.

Aproximadamente en 1860, su trabajo condujo a la demarcación de varios *crus* y sirvió de base para el Decreto de 13 de enero de 1938 por el que se delimitan dichos *crus*. Las denominaciones geográficas adicionales utilizadas para la denominación «Cognac» siguen llevando su nombre histórico: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Fine Champagne», «Borderies», «Fins bois» y «Bons Bois», así como «Bois ordinaires» y «Bois à terroir».

Cabe señalar que la denominación geográfica adicional «Fine Champagne» no corresponde a ningún territorio propiamente dicho.

Su uso se limita a una mezcla de aguardientes de vino obtenidos exclusivamente a partir de las dos denominaciones geográficas adicionales «Grande Champagne» y «Petite Champagne», correspondiendo al menos un 50 % a aguardiente de vino procedente de «Grande Champagne».

Según los estudios realizados en esa época, las características del suelo predominantes de estas denominaciones son las siguientes:

- «Grande Champagne» y «Petite Champagne»: suelos arcillosos calizos poco profundos sobre piedra caliza blanda y gredosa del período cretácico;
- «Borderies»: suelos arcillosos síliceos con sílex resultante de la decarbonatación de la piedra caliza;
- «Fins Bois»: principalmente *groies* (suelos arcillosos calizos poco profundos, rojizos y muy pedregosos procedentes de piedra caliza dura del período jurásico), con suelos muy arcillosos en otros lugares;

- «Bois» («Bons Bois», «Bois ordinaires» y «Bois à terroirs»): suelos arenosos en zonas costeras, en algunos valles y en toda la parte sur de la zona vitícola. Las arenas llegaron a esta zona a través de la erosión del Macizo Central.

Los viñedos dedicados a la producción de «Cognac» actualmente cubren unas 75 000 hectáreas, es decir, el 95 % de los viñedos de la zona (y alrededor del 9 % de la superficie agrícola de la región delimitada). La variedad de uva más plantada es ugni blanc, que en la actualidad representa casi el 98 % de las cepas plantadas en Cognac.

c) La economía de Cognac

Históricamente, la economía de la región ha estado vinculada a la prosperidad que generó el comercio de «Cognac», en torno al cual han surgido muchas profesiones e industrias conexas, formándose una comunidad profesional totalmente centrada en la producción y la venta de «Cognac».

Las empresas relacionadas con la producción de «Cognac» (aproximadamente 5 500 viticultores, 110 destiladores profesionales y 300 comerciantes) forman una comunidad profesional sólida de alrededor de 12 000 personas, entre las que se cuentan toneleros, caldereros, empresas fabricantes de vidrio y cartón, empresas de impresión y encorchado, empresas de transporte, laboratorios de vino y fabricantes de maquinaria agrícola.

2. Factores históricos relativos al vínculo con la zona

Las investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en Charentes han demostrado que las primeras plantaciones de viñedos se remontan a finales del siglo I a. C. Además, las excavaciones han demostrado que en la región había un elevado número de edificios agrícolas, en particular destinados a la vinificación, lo que confirma que en la región ya se producía vino desde el Alto Imperio romano.

Gracias al río Charente, en la Edad Media surgió en la región una mentalidad sumamente apropiada para el comercio internacional. La ciudad de Cognac ya estaba asociada al comercio de vinos, además de a las actividades de su almacén de sal, ampliamente conocido desde el siglo XI. Los vinos de los viñedos de Poitou, transportados por buques holandeses que iban a recoger sal de la costa del Atlántico, se hicieron populares en los países ribereños del mar del Norte.

En el siglo XVI, los holandeses decidieron destilar los vinos de la región para que se mantuvieran mejor. Al llegar el Renacimiento, el comercio estaba en auge. Los buques holandeses llegaban a Cognac y a los puertos de Charente en busca de los famosos vinos de los *crus* «Champagne» y «Borderies».

Sin embargo, estos vinos de bajo contenido alcohólico sufrían durante la larga travesía marítima. Descubrir el arte de la destilación llevó a los holandeses a destilar estos vinos en su propio país con el objetivo de que se conservaran mejor. Lo llamaron *brandwijn* (literalmente «vino quemado»), que más tarde pasaría a denominarse «brandy» o aguardiente de vino.

La doble destilación apareció a principios del siglo XVII, lo que permitió el transporte del producto como un aguardiente estable mucho más concentrado que el vino. Los holandeses llevaron a Charente los primeros alambiques, que se fueron modificando gradualmente. Los habitantes de Charente dominaron y mejoraron la técnica mediante el proceso de la doble destilación.

En este período nacieron numerosas casas comerciales que, a mediados del siglo XIX, comenzaron a enviar el aguardiente de vino en botellas y no en barricas.

Esta nueva forma de comercio condujo a su vez al nacimiento de industrias asociadas: fabricación de vidrio (que desarrollaría los conocimientos técnicos locales para la mecanización de los procesos de fabricación de botellas), producción de cajas de botellas y corcho, e impresión.

Aproximadamente en 1875 apareció en Charente la *Phylloxera vastatrix*, un insecto hemíptero que atacaba las viñas chupando la savia de las raíces. Destruyó la mayoría de los viñedos, que nunca llegarían a recuperarse. En 1893 solo quedaban 40 600 hectáreas, frente a las 280 000 que había antes de la filoxera. Al igual que en el resto de Europa, los viñedos de Charente se replantaron gracias al injertado en patrones americanos. Este episodio llevó a que en 1888 se creara un comité vitivinícola, que en 1892 se convirtió en una estación vitivinícola, es decir, un centro de investigación interprofesional dedicado al «Cognac».

Este centro dedicó un esfuerzo considerable a investigar las variedades. Su trabajo hizo que la variedad ugni blanc se convirtiera en la más plantada para mediados del siglo XX. La ugni blanc había demostrado ser más resistente que las variedades tradicionales utilizadas antes de la crisis de la filoxera (colombard, folle blanche, etc.), que se habían visto debilitadas por el injertado.

Otras de las ventajas de la ugni blanc eran su productividad (su rendimiento es de entre 120 y 130 hl en volumen por hectárea), su elevada acidez y su bajo contenido de azúcar, lo que da lugar a un vino con bajo contenido alcohólico. La ugni blanc es originaria de Italia, donde se conoce como trebbiano toscano, y no crece más al norte que la región de Cognac.

3. Factores históricos relacionados con la reputación del producto

Desde finales del siglo XVII, y especialmente a partir del siguiente siglo, se organizó el mercado y se crearon empresas comerciales para satisfacer la demanda. Se crearon puestos comerciales (conocidos como *comptoirs*), algunos de ellos situados en países anglófonos, en las principales ciudades de la región: Martell en 1715, Rémy Martin en 1724, Delamain en 1759, Hennessy en 1765, Godet en 1782, Hine en 1791 y Otard en 1795.

A instancias de Napoleón III, el 23 de enero de 1860 se firmó un acuerdo comercial entre Francia e Inglaterra que dio lugar a un aumento de las ventas de «Cognac», que alcanzaron su máximo en 1879. Entre las empresas comerciales creadas en ese momento figuran Bisquit en 1819, Courvoisier en 1843, Royer en 1853, Meukow en 1862 y Camus y Hardy en 1863.

En la primera mitad del siglo XX se introdujo legislación sobre el «Cognac» con el objetivo de establecer unas costumbres locales, justas y coherentes:

- 1909: delimitación de la zona geográfica de producción;
- 1936: reconocimiento de «Cognac» como denominación de origen controlada;
- 1938: delimitación de las denominaciones regionales (*crus* o denominaciones geográficas).

Durante la Segunda Guerra Mundial, se creó un departamento encargado de supervisar la distribución de vinos y aguardientes de vino con miras a salvaguardar las existencias de «Cognac». En 1946, tras la liberación de Francia, dicho departamento fue sustituido por el Bureau National Interprofessionnel du Cognac (Departamento Nacional Interprofesional del Cognac), al que en 1948 se adscribió la estación vitivinícola. Los viticultores y comerciantes de «Cognac» acordaron que la misión general del Bureau National Interprofessionnel du Cognac sería mejorar el «Cognac» y representar y defender los intereses colectivos de los profesionales. Entre las funciones del Bureau National Interprofessionnel du Cognac se incluyen publicitar, defender y promover la denominación de origen «Cognac» y fomentar las relaciones entre comerciantes y viticultores. También tiene encomendada una misión de servicio público. Por lo tanto, supervisa el envejecimiento, verifica la antigüedad y supervisa la calidad de los aguardientes de vino «Cognac» en una fase posterior de la cadena, además de expedir los certificados de exportación necesarios.

El «Cognac» ha sido históricamente un producto de exportación, y en la actualidad más del 95 % se consume fuera de Francia, en un total de casi 160 países. Desde Extremo Oriente hasta América y pasando por Europa, el «Cognac» es para los conocedores un aguardiente de vino de gran calidad y un símbolo del estilo de vida francés.

4. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

Las variedades de uva de la región, en particular la *ugni blanc*, son muy productivas y de maduración tardía, lo que presenta numerosas ventajas para la producción de vinos de destilación con bajo contenido alcohólico y ácidos, cualidades esenciales para la calidad final del «Cognac».

Los vinos utilizados para elaborar «Cognac» presentan una especificidad única, que se ha descrito de forma regular en las publicaciones científicas y técnicas desde hace más de un siglo.

Una característica particular y constante de la producción de «Cognac» es la búsqueda de vinos ácidos y con bajo contenido alcohólico [Ravaz (1900), Lafon *et al.* (1964), Lurton *et al.* (2011)].

La acidez conserva el vino de forma natural durante los meses de invierno hasta su destilación, mientras que el bajo grado alcohólico permite alcanzar la concentración deseada en los aromas de los vinos.

Los viñedos con un rendimiento bajo tienden a producir vinos con un grado alcohólico volumétrico superior, con menores niveles de acidez y con nitrógeno en las uvas. Un rendimiento alto suele tener el efecto contrario: menor grado alcohólico y mayor acidez.

Por otra parte, un rendimiento excesivo acentúa otros parámetros, como la proporción de ácido málico, unos aromas menos desarrollados, su dilución y la frecuencia de los ataques de botritis, que son perjudiciales para la calidad del aguardiente de vino.

Por lo tanto, este conjunto de parámetros ha dado lugar a la definición de un intervalo de rendimiento óptimo, que varía cada año en función de las características de la cosecha.

La fijación de un rendimiento anual máximo, basado en la evolución de estos parámetros, garantiza que la producción se sitúe dentro del intervalo de rendimiento óptimo para la producción de vinos que permite alcanzar el equilibrio ideal entre los distintos parámetros de calidad necesario para producir «Cognac». Por consiguiente, este rendimiento anual se sitúa dentro de un intervalo óptimo que incluye la reserva climática.

Además, el riesgo de que la calidad de los vinos empeore en caso de que se produzca un aumento excesivo del rendimiento ha dado lugar a la introducción de medidas adicionales relacionadas con la productividad de los viñedos, como la fijación de un límite de rendimiento máximo.

La calidad aromática de los aguardientes de vino depende en gran medida de las características de los vinos utilizados.

Las variedades de uva elegidas y el cumplimiento de las normas de vinificación específicas establecidas en el pliego de condiciones para la denominación «Cognac» permiten producir vinos con aromas finos y delicados, que resultan esenciales para la elaboración de aguardientes de vino de gran calidad. Estos vinos no deben presentar notas inapropiadas, como un carácter vegetal, un exceso de acetaldehído (carácter oxidado), alcoholes superiores (vinazos) o determinados compuestos asociados a la alteración de los vinos durante el almacenamiento. Además del pliego de condiciones, se han emitido una serie de recomendaciones específicas relativas a la vendimia, el prensado, la fermentación y la conservación de los vinos hasta la destilación. Estas recomendaciones se actualizan periódicamente y se difunden ampliamente entre los viticultores de la zona de producción.

Conocimientos especializados sobre poda y vinificación:

La acidez y el bajo grado alcohólico se potencian a través del método de poda elegido por el viticultor tomando como base varios factores:

- la separación entre las hileras de vid;
- la altura del tronco y de la cubierta;
- el propio sistema de poda: poda tradicional de vara larga o poda en cordón (incluidos los cordones de poda alta o de espaldera baja).

Las uvas se prensan inmediatamente después de la vendimia utilizando prensas de jaula horizontales tradicionales o prensas neumáticas. Está prohibido utilizar prensas continuas con tornillo de Arquímedes. El zumo obtenido se fermenta de inmediato. Está prohibida la chaptalización.

El prensado y la fermentación están sujetos a un exhaustivo control, ya que tendrán una influencia decisiva en la calidad final del aguardiente de vino. A fin de preservar la calidad de los futuros aguardientes de vino, está prohibido añadir anhídrido sulfuroso a los vinos para destilación mientras se fermentan.

Por lo tanto, la fecha límite para la destilación de los vinos blancos utilizados para elaborar «Cognac» es el 31 de marzo del año siguiente a la vendimia, con miras a evitar cualquier riesgo para la conservación de los vinos.

Destilación:

El método de destilación empleado en la región de Cognac se ajusta al principio de destilación por lotes con segunda destilación, conocido como *repasse* o doble destilación, en un alambique denominado *alambic charentais* (alambique de Charente), que presenta una forma, un material de construcción, una capacidad y un método de calentamiento que se mantienen sin cambios desde 1936 y que son determinantes para la calidad de estos aguardientes de vino.

En concreto:

- la forma del alambique ayuda a seleccionar las sustancias volátiles;
- el calentamiento sobre una llama desnuda produce una síntesis de aromas complementarios cuando el vino entra en contacto con el fondo de la caldera (efecto de cocción);

- las partes del alambique que entran en contacto con el vino, los vapores y los destilados están íntegramente hechas de cobre, debido a sus propiedades físicas (maleabilidad, buena conducción térmica) y a su reactividad química a determinados componentes del vino.

Este tipo de alambique requiere que se lleve a cabo una operación delicada en cada destilación: el «fraccionamiento», que consiste en dividir el destilado según su grado alcohólico volumétrico y su composición volátil, es decir, en separar el «corazón» y las partes destinadas al reciclado durante destilaciones posteriores. Por este motivo, y debido a la limitación de la capacidad de carga durante la segunda destilación, en la región de Cognac la destilación sigue siendo un proceso artesanal cuyo dominio requiere un grado de experiencia considerable. En función de la calidad de los vinos (riqueza de las lías, grado alcohólico volumétrico, acidez, etc.) y de los objetivos cualitativos, el destilador determinará el momento adecuado para estos fraccionamientos y decidirá cómo reciclar las partes.

Características de los aguardientes de vino según su denominación geográfica:

Los aguardientes de vino que salen del alambique se caracterizan por una gran diversidad analítica y organoléptica, que se debe en gran parte a su origen. Esta diversidad exige diferentes técnicas de envejecimiento con una duración variable.

«Grande Champagne»:

«Grande Champagne» produce aguardientes de vino de gran finura que presentan una gran distinción, un largo en boca prolongado y un aroma predominantemente floral. La maduración lenta de estos aguardientes de vino requiere un largo envejecimiento en barricas de roble para alcanzar la madurez plena.

«Petite Champagne»:

Sus aguardientes de vino presentan esencialmente las mismas características que los de «Grande Champagne», pero sin su finura extrema.

«Fine Champagne»:

El «Cognac» comercializado bajo la denominación «Fine Champagne» presenta características organolépticas derivadas de mezclar aguardientes de vino «Grande Champagne» (al menos un 50 %) y «Petite Champagne».

«Borderies»:

Estos viñedos producen aguardientes de vino redondos, aromáticos y suaves con aroma de violeta. Se dice que alcanzan su calidad óptima tras un período de maduración más corto que los aguardientes de vino «Champagne».

«Fins Bois»:

La región vitícola «Fins Bois», que es la de mayor extensión, produce aguardientes de vino redondos y suaves que envejecen con bastante rapidez y que presentan un aroma afrutado que recuerda a las uvas prensadas.

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

«Bons Bois» produce aguardientes de vino con aromas afrutados y envejecimiento rápido.

Envejecimiento:

Los aguardientes de vino que salen del alambique reflejan esencialmente la calidad de los vinos a partir de los que se elaboran.

El envejecimiento es el proceso a través del que los aguardientes de vino alcanzan la madurez, es decir, la fase de desarrollo en la que sus características organolépticas presentan la máxima armonía.

El envejecimiento se realiza exclusivamente en recipientes de madera de roble, que son los únicos que permiten la maduración de estos productos.

Su duración depende de las características del aguardiente de vino que se esté envejeciendo, de la calidad del producto acabado que se busque obtener y del tipo y la edad de los recipientes de roble utilizados para el envejecimiento.

Este proceso incluye la extracción de compuestos de roble, así como la oxidación y numerosos cambios fisicoquímicos esenciales para obtener las características sensoriales particulares de los aguardientes de vino envejecidos, como por ejemplo la coloración.

El envejecimiento del «Cognac» es un proceso que no solo se beneficia de las condiciones climáticas específicas de la región, sino también de los conocimientos técnicos que se han desarrollado en la región a lo largo de la historia. Tan pronto como sale del alambique, el nuevo aguardiente de vino se guarda en un recipiente de roble durante varios años para que envejezca (a veces incluso décadas). A continuación se producirán diversos fenómenos fisicoquímicos: evaporación del agua y del alcohol, concentración en diversas sustancias, extracción de compuestos de la madera, oxidación, etc. Estos fenómenos se ven influidos por las características iniciales del aguardiente de vino (por ejemplo, el grado alcohólico y la acidez), por el tipo de recipiente en el que se conserve y por las características físicas de la bodega donde se almacene (temperatura, higrometría y ventilación).

Teniendo en cuenta que la zona geográfica «Cognac» tiene un clima oceánico templado, el envejecimiento se consigue exponiendo los aguardientes de vino a condiciones de humedad moderada y a alternaciones estacionales que evitan los extremos. Las bodegas están ubicadas y construidas de tal forma que presentan unas condiciones equilibradas, con miras a que el aguardiente de vino se vuelva suave y envejezca de manera armoniosa.

En función de la costumbre local, se ha elegido el roble de grano fino (Tronçais) o el roble de grano grueso (Limousin) —*Quercus petraea* (roble albar o de invierno) o *Quercus robur* (roble carvallo o fresnal)— debido a su capacidad para permitir que el aguardiente de vino, el entorno exterior y el roble interactúen durante períodos prolongados. Las numerosas cooperativas que se han creado en la zona geográfica han conseguido, en estrecha colaboración con los maestros bodegueros del «Cognac», adquirir conocimientos especializados relativos a la producción de los recipientes más adecuados para el envejecimiento del «Cognac». El maestro bodeguero debe seleccionar los recipientes más adecuados en función de las características iniciales del nuevo aguardiente de vino, de la fase de envejecimiento y de los objetivos cualitativos que se busquen.

A medida que el «Cognac» evoluciona, en contacto con la madera de roble y con el aire, pierde gradualmente una fracción del agua y del alcohol mediante evaporación. Estos vapores alcohólicos (retóricamente conocidos como «la parte de los ángeles») representan el equivalente de millones de botellas cada año y alimentan, en la zona próxima a las bodegas, a un hongo microscópico, la *Torula compniacensis*, que cubre y oscurece las piedras de la región.

El envejecimiento del «Cognac» está estrechamente ligado al arte de la mezcla, que constituye el eje de la profesión de los maestros bodegueros del «Cognac». Al igual que un pintor con su paleta, el maestro bodeguero selecciona diferentes lotes de «Cognac» de varias fuentes: distintos *crus*, varias edades, «Cognac» envejecido en barricas nuevas o *roux* (rojas) (que ya han contenido «Cognac»), de origen diverso y almacenados en diferentes tipos de bodega (húmedas o secas).

Cada aguardiente de vino tiene unas características organolépticas propias que reflejan su proceso de envejecimiento, que se verán reforzadas por las de los demás aguardientes de vino con los que se mezcle.

La mezcla es una operación compleja que no puede basarse únicamente en recetas técnicas. El maestro bodeguero se basa en conocimientos empíricos: conocimiento de la diversidad de la materia prima y del carácter distintivo de la denominación, experiencia en lo relativo a las interacciones entre la materia prima y los factores de envejecimiento y dominio de las técnicas necesarias. Esto requiere un seguimiento constante mediante degustación y una gran memoria sensorial de los aguardientes de vino en las distintas fases de producción.

El desarrollo, el mantenimiento y la transmisión de estos conocimientos, que requieren muchos años de aprendizaje en estrecho contacto con quienes llevan mucho tiempo en este sector, han sido posibles gracias a la extensa red de empresas de la zona y a los intercambios dentro de la comunidad profesional de maestros bodegueros, viticultores, comerciantes e intermediarios.

Enlace al pliego de condiciones

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