C/2025/4107

23.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4107)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

N.º UE: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☒ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☒ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) [Instituto Nacional da Origem e da Qualidade]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143

As alterações efetuadas não implicam uma modificação da denominação, não modificam a denominação legal ou a categoria da bebida espirituosa, não prejudicam a qualidade, a reputação ou outras características desta bebida espirituosa e não acarretam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

1. *Introdução de novas castas*

Descrição

O agrupamento de produtores inscreveu no seu caderno de especificações as três castas interespecíficas *coutia*, *luminan* e *vidal* como castas de interesse para efeitos de adaptação (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* — VIFA). As castas escolhidas permitem a produção de vinhos com baixo teor alcoólico e acidez elevada, o que as torna adequadas para a produção de bebidas espirituosas.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Alteram-se igualmente as regras relativas às castas vínicas (parte 1, secção D, ponto 1 — Castas vínicas) e à lotação (parte 1, secção D, ponto 10 — Regras relativas à lotação e ao acabamento).

A proporção das castas *coutia* B, *luminan* B e *vidal* B, consideradas em conjunto ou separadamente, é inferior ou igual a 5 % das castas da exploração. As explorações com menos de 20 ha podem derrogar esta regra, até um máximo de 1 ha de VIFA e 10 % de castas vínicas.

Altera-se o documento único na secção «Método de produção da bebida espirituosa».

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

O motivo apresentado pelo agrupamento de produtores para este pedido é a necessidade de selecionar castas vínicas adequadas às exigências ambientais e às alterações climáticas, que têm um impacto significativo nos sistemas de produção agrícola. Neste contexto, o agrupamento tem vindo a realizar programas de investigação nas últimas duas décadas, em parceria com o *Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement* (INRAE) [Instituto Nacional de Investigação para a Agricultura, a Alimentação e o Ambiente] e o *Institut Français de la Vigne et du Vin* (IFV) [Instituto Francês da Vinha e do Vinho], para a seleção destas castas.

As castas escolhidas permitem a produção de vinhos com baixo teor alcoólico e acidez elevada. O agrupamento considerou igualmente que os perfis aromáticos destas castas são coerentes com as características típicas do conhaque.

É necessário alterar o caderno de especificações, a fim de incorporar as novas castas e:

— alterar as regras relativas às castas vínicas.

A alteração afeta o documento único.

2. *Disposições agroambientais*

Descrição

Alteram-se as disposições ambientais [parte 1, secção D, ponto 2, alínea g) — Medidas agroambientais] relativas ao controlo de ervas daninhas das parcelas e das entrelinhas. O objetivo destas alterações é incorporar as regras relativas aos controlos que é necessário cumprir para declarar a conformidade.

Especificamente:

— um máximo de 80 cm de monda química no camalhão, se a distância entre as linhas for inferior ou igual a 2,5 m,

— é permitida a monda química do camalhão num terço da superfície, no máximo, se a distância entre as linhas for superior a 2,5 m.

Altera-se o documento único na secção «Método de produção da bebida espirituosa».

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Na sequência da introdução de disposições agroambientais no caderno de especificações, o plano de inspeção foi alterado e aprovado em setembro de 2021.

Os serviços de inspeção estabeleceram uma metodologia de inspeção que define práticas de cultivo em conformidade com estas novas disposições.

O agrupamento pretende clarificar a definição de dois valores-alvo no caderno de especificações relativos a estas duas disposições agroambientais, a fim de tornar as inspeções mais fiáveis.

A alteração afeta o documento único.

3. *Relação com a origem*

Descrição

Parte 1, secção E, ponto 2 — Elementos históricos relativos aos fatores da região de origem:

— «No século XVI» em vez de «no século XV»,

— «No início do século XVII» em vez de «... do século XV».

Os séculos que designavam acontecimentos históricos estavam incorretos.

O documento único é alterado na secção relativa à relação, a fim de corrigir este erro.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Estas alterações foram introduzidas para corrigir erros relativos aos séculos na relação com a origem.

A alteração afeta o documento único.

4. *Atualização do título alcoométrico volúmico máximo*

Descrição

Parte 1, secção B, ponto 3 — Características específicas comparadas com outras bebidas espirituosas da mesma categoria: o título alcoométrico volúmico máximo passou de 72,4 % para 73,7 %.

A atualização do título alcoométrico volúmico máximo para 73,7 % foi adotada em junho de 2022. O motivo apresentado pelo organismo de proteção e gestão para este pedido foi o aquecimento global, que levou a um aumento do título alcoométrico volúmico dos vinhos destinados a destilação e, por conseguinte, a um aumento do título alcoométrico da troça (primeira aguardente que sai da destilação do bagaço).

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Na sequência de um lapso no caderno de especificações durante a aprovação anterior, é necessário alterar o caderno de especificações na parte 1, secção B, ponto 3, a fim de corrigir este erro.

Em contrapartida, o documento único foi alterado corretamente e não precisa de ser alterado agora.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Medidas transitórias*

Descrição

Suprimem-se as medidas transitórias (parte 1, secção D, ponto 11 — Medidas transitórias) relativas às castas vínicas e ao envelhecimento mínimo na área geográfica, uma vez que caducaram.

Não se altera este ponto do documento único.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Tendo caducado, as medidas transitórias são suprimidas para clarificar o caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Delimitação da área geográfica*

Descrição

Atualiza-se a delimitação da área geográfica com base no *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 1 de janeiro de 2024.

Altera-se também este ponto do documento único.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

A área geográfica mantém-se inalterada na sequência da atualização do *Code officiel géographique* de 1 de janeiro de 2024, que substitui a versão de 2020.

A alteração afeta o documento único.

7. *Mecanismos de avaliação da inovação*

Descrição

Adita-se ao caderno de especificações um mecanismo de avaliação da inovação.

Adita-se a seguinte frase à secção do documento único que descreve o método de produção:

«Contudo, para efeitos de avaliação, é permitido utilizar um equipamento de destilação não conforme com as regras acima referidas, tal como estabelecido no protocolo aprovado pelo Comité Nacional na sua reunião de 11 de setembro de 2024, sob reserva da assinatura pelo INAO, pelo organismo de proteção e gestão e pelo operador autorizado de um acordo aprovado pelo Comité Nacional em 11 de setembro de 2024 e em conformidade com a Diretiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.»

No âmbito desta avaliação, as regras relativas à lotação também foram clarificadas na secção do documento único que descreve o método de produção:

«Qualquer operador pode adquirir bebidas espirituosas com mais de 10 % do seu volume obtido por mecanismos de avaliação da inovação e proceder à lotação, sob reserva da assinatura pelo INAO, pelo organismo de proteção e gestão e pelo operador autorizado de um acordo referido na secção D, ponto 8, alínea c), e na secção D, ponto 1. A proporção dos volumes de bebidas espirituosas obtidos através dos mecanismos de avaliação da inovação previstos no presente caderno de especificações deve ser inferior ou igual a 10 %, em volume, na lotação de lotes de bebidas espirituosas utilizados na comercialização junto dos consumidores e na produção de produtos compostos.»

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Os mecanismos de avaliação do aquecimento dos vinhos e da troça fazem parte do objetivo da denominação de origem controlada «Cognac» de reduzir o consumo de energia e as emissões de gases com efeito de estufa (GEE). Por vários motivos (como a destilação por lotes individuais, a capacidade de carga limitada dos alambiques utilizados, as chamas não protegidas ou a utilização de combustíveis fósseis), a destilação na região de Cognac gera emissões significativas de GEE. A destilação representa 21 % das emissões de equivalente de CO_2 da indústria de Cognac, 83 % das quais estão ligadas ao consumo de energia. O acordo limita a avaliação a três anos.

Altera-se o documento único na secção que descreve o método de produção.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

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

2. **País(es) requerente(s)**

França

3. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica protegida (IGP)

4. **Categoria ou categorias da bebida espirituosa**

4. Aguardente vínica

4.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2208 — Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico em volume inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas

5. **Descrição da bebida espirituosa**

1. Características físico-químicas: quando colocadas no mercado, as aguardentes devem ter um título alcoométrico volúmico mínimo de 40 %, um teor mínimo de substâncias voláteis de 200 gramas por hectolitro de álcool puro e um teor máximo de metanol inferior a 100 gramas por hectolitro de álcool puro. A sua cor corresponde a uma absorvância mínima, a 420 nm, de 0,1, para um percurso ótico de 10 mm. 2. Características organoléticas: as aguardentes de Cognac distinguem-se pelo equilíbrio e pela tipicidade aromática. O seu perfil sensorial, caracterizado por complexidade e finura, evolui com o envelhecimento. As aguardentes mais jovens apresentam notas florais e frutadas, como flores de videira ou de acácia, uva, pera ou certos frutos exóticos. Em contacto com madeira de carvalho, adquirem notas características de baunilha, coco ou tosta. O processo de envelhecimento contribui também para o enriquecimento e crescente complexidade do perfil aromático, destacando-se as notas de frutos cristalizados, especiarias, madeira, tabaco e frutos secos. Estas notas constituem, no seu conjunto, um perfil aromático complexo e específico, descrito na literatura como «rancio Charentais» (Flanzy, 1998). Este desenvolvimento aromático é acompanhado de uma evolução gustativa, que se traduz numa maior suavidade no palato, no desenvolvimento de um caráter redondo e volume característicos e num aumento significativo da persistência aromática. Existem algumas nuances entre as diferentes *crus* que serviram de base à delimitação estabelecida pelo COQUAND no final do século XIX: — A «Grande Champagne» dá origem a aguardentes de grande finura, singularidade e persistência, com um *bouquet* floral característico. De maturação lenta, estas aguardentes requerem um longo período de envelhecimento em barrica de carvalho, para atingirem a plena maturação. — As aguardentes da «Petite Champagne» apresentam características essencialmente idênticas às da «Grande Champagne», embora atinjam a sua melhor qualidade após um período de maturação mais curto. — As aguardentes de «Cognac» com a denominação geográfica complementar «Fine Champagne» apresentam características organoléticas resultantes da mistura de aguardentes de «Grande Champagne» (pelo menos 50 %) e de «Petite Champagne». — As vinhas das «Borderies» produzem aguardentes redondas, perfumadas e suaves, com aromas de violeta. Atingem a sua mais elevada qualidade após um período de maturação mais curto do que as aguardentes provenientes de «Champagne». — As vinhas de «Fins Bois», a maior região vitícola, produzem aguardentes redondas e suaves que envelhecem com relativa rapidez e cujo nariz frutado recorda as uvas prensadas. — As vinhas de «Bois» («Bons Bois», «Bois Ordinaires» ou «Bois à terroirs») produzem aguardentes com aromas frutados e envelhecem rapidamente. A cor das aguardentes evolui também com o envelhecimento. O amarelo-pálido intensifica-se gradualmente até atingir tonalidades amarelo-douradas, ou mesmo ambarinas e cor de mogno nas aguardentes mais antigas.

O «Esprit de Cognac» apresenta um título alcoométrico volúmico compreendido entre 80 % e 85 %.

6. **Delimitação concisa da área geográfica**

Para que possam beneficiar da denominação de origem controlada «Cognac», «Eau-de-vie de Cognac» ou «Eau-de-vie des Charentes», todas as etapas de produção são efetuadas na área geográfica inicialmente definida no decreto de 1 de maio de 1909, e respetivas alterações, cujo perímetro abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 1 de janeiro de 2024.

Departamento de Charente:

O território dos seguintes municípios:

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

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

Parte do território dos municípios de:

Moulins-sur-Tardoire (a parte correspondente ao território do município delegado de Rancogne em 1 de janeiro de 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (a parte correspondente ao território do município delegado de Saint--Projet-Saint-Constant em 1 de janeiro de 2019).

Departamento de Charente-Maritime, municípios 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, 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.

Departamento de Dordogne, municípios de:

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

Departamento de Deux-Sèvres, municípios 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.

Os documentos cartográficos correspondentes à área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO).

7. **Método de produção da bebida espirituosa**

Os vinhos destinados à produção de aguardente são obtidos a partir das seguintes castas:

— *colombard* B, *folle-blanche* B, *montils* B, *sémillon* B, *ugni-blanc* B,

— *folignan* B, representando, no máximo, 10 % do encepamento,

— *coutia* B, *luminan* B, *vidal* B, como castas de interesse para efeitos de adaptação (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* — VIFA), sob reserva da assinatura de um acordo pelo INAO, pelo organismo de proteção e gestão e pelo operador autorizado, em consonância com o acordo-quadro relativo às aguardentes vínicas obtidas por segunda destilação (*repasse*), aprovado pelo comité nacional competente em 30 de junho de 2023.

A proporção das castas *coutia* B, *luminan* B e *vidal* B, consideradas em conjunto ou separadamente, é inferior ou igual a 5 % das castas da exploração.

As explorações com menos de 20 ha podem derrogar esta regra, até um máximo de 1 ha de VIFA e 10 % de castas vínicas.

A conformidade das castas é avaliada em todas as parcelas de uma exploração destinadas à produção de «Eaux-de-vie de Cognac».

a) Densidade da plantação

A densidade mínima de plantação das vinhas é de 2 200 pés por hectare.

b) Espaçamento

A distância máxima entre linhas é de 3,50 metros.

c) Tipo de poda

A poda é obrigatória todos os anos. São permitidos todos os métodos de poda.

d) Número de olhos francos por hectare

O número de olhos francos é limitado a 80 000 olhos por hectare.

e) Entrada em produção das novas vinhas

A denominação de origem protegida «Cognac» só pode ser concedida às aguardentes de vinhos provenientes de vinhas novas, a partir do segundo ano seguinte ao da plantação, que deve realizar-se antes de 31 de julho.

f) Pés mortos ou em falta

— Para as vinhas cuja densidade de plantação inicial ou a densidade na sequência da transformação da parcela seja igual ou inferior a 2 500 pés por hectare, a percentagem de pés de videira mortos ou em falta, referida no artigo D.645-4 do *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima), é de 20 %.

— Para as vinhas cuja densidade de plantação inicial ou a densidade na sequência da transformação da parcela seja superior a 2 500 pés por hectare e igual ou inferior a 2 900 pés por hectare, a percentagem de pés de videira mortos ou em falta, referida no artigo D.645-4 do *Code rural et de la pêche maritime*, é de 25 %.

— Para as vinhas cuja densidade de plantação inicial ou a densidade na sequência da transformação da parcela exceda 2 900 pés por hectare, a percentagem de pés de videira mortos ou em falta, prevista no artigo D.645-4 do *Code rural et de la pêche maritime*, é de 35 %.

g) Medidas agroambientais

É proibida a monda química total das parcelas.

A monda química limita-se ao camalhão, representando:

— para as vinhas com uma distância superior a 2,5 m, um terço da distância entre linhas, no máximo,

— para as vinhas com uma distância igual ou inferior a 2,5 m, 80 cm no máximo.

Em todas as entrelinhas, o controlo da vegetação, semeada ou espontânea, é realizado por meios mecânicos ou físicos.

É proibida a monda química das cabeceiras.

O rendimento anual máximo autorizado corresponde à quantidade máxima de uvas ou ao volume equivalente de vinho ou de mosto colhido por hectare, expressa em hectolitros de vinho por hectare com um título alcoométrico volúmico (TAV) de referência de 10 %, e é fixado, dentro do limite de um rendimento máximo de 160 hectolitros de vinho por hectare, num TAV de referência de 10 %.

É proibida a utilização de bombas centrífugas de paletes para a transferência da colheita.

É proibida a utilização de uma prensa com parafuso de Arquimedes, conhecida como prensa contínua.

São proibidos todos os métodos de enriquecimento.

É proibida a utilização de dióxido de enxofre durante os períodos de fermentação da vinificação.

No momento da destilação, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico mínimo de 7 % e um título alcoométrico volúmico máximo de 12 %. O teor de acidez volátil é igual ou inferior a 12,25 miliequivalentes por litro.

a) Período de destilação

A denominação de origem controlada «Cognac» aplica-se apenas às aguardentes provenientes da destilação de vinhos da campanha em curso.

A destilação deve estar concluída o mais tardar em 31 de março do ano seguinte ao da colheita.

b) Princípio da destilação

A destilação é efetuada de acordo com o princípio da destilação descontínua simples, dita *à repasse* ou dupla destilação. Este método compreende duas fases de destilação designadas «chauffes»:

— a primeira destilação (*première chauffe*) consiste na destilação do vinho e permite obter a troça, primeira aguardente que sai da destilação do bagaço,

— a segunda destilação (*repasse* ou *bonne chauffe*) consiste na destilação da troça e permite obter a aguardente de Cognac, após a remoção da cabeça e da cauda (a chamada «fleugma»),

— durante a primeira ou segunda destilação, as cabeças e caudas das destilações anteriores não selecionadas como aguardente de Cognac podem ser adicionadas ao vinho ou à troça.

c) Descrição do equipamento de destilação

O alambique, ou «charentais», é constituído por uma caldeira aquecida a fogo direto, um capitel, um pescoço de cisne, com ou sem estufa para vinho, e uma serpentina com aparelho de refrigeração.

A caldeira, o capitel, o pescoço de cisne, a serpentina e o bico de papagaio são obrigatoriamente de cobre.

Contudo, para efeitos de avaliação, é permitido utilizar um equipamento de destilação não conforme com as regras acima referidas, tal como estabelecido no protocolo aprovado pelo Comité Nacional na sua reunião de 11 de setembro de 2024, sob reserva da assinatura pelo INAO, pelo organismo de proteção e gestão e pelo operador autorizado de um acordo aprovado pelo Comité Nacional em 11 de setembro de 2024 e em conformidade com a Diretiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

A capacidade total da caldeira não deve exceder 30 hectolitros (com uma tolerância de 5 %) e o volume da carga é limitado a 25 hectolitros (com uma tolerância de 5 %) por destilação.

Todavia, podem ser utilizadas caldeiras de capacidade superior ao máximo fixado no parágrafo anterior, desde que sejam usadas apenas na primeira destilação a fim de obter a troça e que a capacidade total da caldeira não exceda 140 hectolitros (com uma tolerância de 5 %) e que o volume de vinho utilizado seja limitado a 120 hectolitros (com uma tolerância de 5 %) por destilação.

d) Título alcoométrico das aguardentes

Após dupla destilação, o título alcoométrico volúmico da aguardente não pode exceder 73,7 %, a 20 °C, no recipiente de recolha diária da aguardente.

e) Elaboração do «Esprit de Cognac»

Este produto é produzido por destilação suplementar da segunda destilação em alambique, tal como acima descrito. O seu título alcoométrico volúmico deve ser de 80 % a 85 %.

f) Método da destilação em caso de alterações de *crus*

Entende-se por *crus* as denominações geográficas complementares cuja área geográfica é definida na parte relativa às indicações geográficas suplementares.

Sempre que a destilação envolva vinhos produzidos a partir de diferentes *crus*, as cabeças e caudas da segunda destilação só podem ser incorporadas nas troças ou em vinhos de outra *cru* nas seguintes condições:

— antes da alteração, a segunda destilação final da *cru* em questão deve ser efetuada utilizando, no máximo, 33 % da capacidade de carga da destilaria, se esta incluir, pelo menos, três alambiques,

— as cabeças e caudas da segunda destilação não devem exceder 8 % da carga do alambique utilizado.

A mistura de aguardentes de idades e perfis diferentes é uma prática inerente à produção do «Cognac», que permite obter, de forma consistente, um produto com as características organoléticas precisas e harmoniosas desejadas.

Qualquer operador pode adquirir bebidas espirituosas com mais de 10 % do seu volume obtido através de mecanismos de avaliação da inovação e proceder à lotação, sob reserva da assinatura pelo INAO, pelo organismo de proteção e gestão e pelo operador autorizado de um acordo referido na secção D, ponto 8, alínea c), e na secção D, ponto 1. A proporção dos volumes de bebidas espirituosas obtidos através dos mecanismos de avaliação da inovação previstos no presente caderno de especificações deve ser inferior ou igual a 10 %, em volume, na lotação de lotes de bebidas espirituosas utilizados na comercialização junto dos consumidores e na produção de produtos compostos.

Apenas são autorizados os seguintes métodos:

— adaptação da cor por meio de caramelo E150a (caramelo comum),

— edulcoração por meio dos produtos definidos no anexo 1, ponto 3, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 110/2008, para arredondar o sabor final,

— adição de uma infusão obtida a partir de aparas de carvalho maceradas em água quente.

O seu efeito no escurecimento da aguardente vínica não pode exceder 4 % vol. O escurecimento, expresso em % vol., é obtido pela diferença entre o título alcoométrico volúmico adquirido e o título alcoométrico volúmico bruto.

A adição da infusão de aparas de madeira é um método tradicional: o tipo de madeira é o mesmo dos recipientes indicados no caderno de especificações e, se for caso disso, a infusão deve ser estabilizada pela adição de uma aguardente correspondente à aguardente de destino.

As aguardentes de Cognac são envelhecidas sem interrupção, apenas em vasilhas de madeira de carvalho.

Antes de serem comercializadas, as aguardentes devem ser envelhecidas durante, pelo menos, dois anos. Os primeiros dois anos de envelhecimento devem ocorrer na área geográfica delimitada.

8. **Regras específicas relativas ao acondicionamento**

—

9. **Regras específicas de rotulagem**

9.1. *Disposições gerais*

A denominação «Cognac» pode ser utilizada sem a menção *appellation contrôlée* [denominação controlada], se não estiver associada a nenhuma denominação geográfica adicional.

9.2. *Menções de envelhecimento*

A idade mínima da aguardente de Cognac expedida deve corresponder às seguintes classes etárias:

— classe 2 para as menções «3 Etoiles», «Sélection», «VS», «De Luxe», «Very Special» e «Millésime»,

— classe 3 para as menções «supérieur», «Cuvée Supérieure» e «Qualité Supérieure»,

— classe 4 para as menções «V.S.O.P.», «Réserve», «Vieux», «Rare» e «Royal»,

— classe 5 para as menções «Vieille Réserve», «Réserve Rare» e «Réserve Royale»,

— classe 6 para as menções «Napoléon», «Très Vieille Réserve», «Très Vieux», «Héritage», «Très Rare», «Excellence» e «Suprême»,

— classe 10 para as menções «XO», «Hors d'âge», «Extra», «Ancestral», «Ancêtre», «Or», «Gold», «Impérial» «Extra Old», «XXO» e «Extra Extra Old».

— As menções «XXO» e «Extra Extra Old» são menções específicas para as aguardentes envelhecidas durante um período igual ou superior a 14 anos.

Com exceção das menções de envelhecimento compostas, enumeradas acima, e que estão associadas a uma determinada classe etária, a utilização, no mesmo rótulo, de várias menções de envelhecimento pertencentes à mesma classe etária não altera a classe etária de recolha.

Quando se usam, no mesmo rótulo, várias menções de envelhecimento pertencentes a diferentes classes etárias, a mais antiga prevalece sobre as demais.

A rotulagem das menções de envelhecimento e a forma como é efetuada não deve ser suscetível de criar confusão no comprador ou no consumidor quanto à idade do «Cognac» e às suas qualidades essenciais.

10. **Descrição da relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação**

As «aguardentes de Cognac» apresentam um equilíbrio e uma tipicidade aromática únicos, que refletem o cumprimento de todos os elementos do caderno de especificações da denominação relativos à origem geográfica, encepamento, condução da videira, técnicas utilizadas na elaboração dos vinhos, destilação e envelhecimento das aguardentes.

1. *Descrição dos fatores naturais e humanos que contribuem para a relação com o terroir*

a) O clima

A área delimitada do «Cognac», que abrange a quase totalidade do departamento de Charente-Maritime, uma grande parte do departamento de Charente e alguns municípios dos departamentos de Dordogne e Deux-Sèvres, situa-se a norte da bacia da Aquitânia, na costa atlântica. É circunscrita, a oeste, pelas margens do Gironde e pelas ilhas Ré e Oléron e, a leste, em direção a Angoulême, pelos primeiros contrafortes do Maciço Central. A região é atravessada pelo rio Charente, alimentado por pequenos cursos de água, como o Né, o Antenne, o Seugne, etc.

O clima oceânico temperado é bastante homogéneo, com exceção das regiões costeiras, mais soalheiras e com amplitudes térmicas mínimas. Devido à proximidade do oceano, a precipitação, embora mais abundante no inverno, pode ocorrer em qualquer altura do ano. Consequentemente, as secas são raras, permitindo o aprovisionamento hídrico regular da vinha. A temperatura média anual ronda os 13 °C, com invernos bastante amenos. As temperaturas são suficientemente quentes para assegurar a maturação adequada das uvas, mas não excessivas ao ponto de as queimar.

b) A vinha

Henri Coquand (1811-1881), professor de geologia, estudou em meados do século XIX a geologia da região e, com a ajuda de um provador, classificou as diferentes áreas em função da qualidade das aguardentes que os seus solos podiam produzir.

O seu trabalho conduzirá à delimitação das diferentes *crus* por volta de 1860 e servirá de base para o decreto de 13 de janeiro de 1938 que delimita estas *crus*. As denominações geográficas complementares da denominação «Cognac» são sempre utilizadas com os seus nomes históricos: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Fine Champagne», «Borderies», «Fins bois», «Bons Bois», aos quais se devem acrescentar «Bois ordinaires» ou «Bois à terroir».

Importa precisar que a denominação geográfica complementar «Fine Champagne» não corresponde a um território enquanto tal.

A sua utilização está, assim, reservada a uma mistura de aguardentes provenientes exclusivamente das duas denominações geográficas complementares «Grande Champagne» e «Petite Champagne», com, pelo menos, 50 % de aguardentes de «Grande Champagne».

De acordo com os trabalhos realizados nessa altura, as características predominantes dos solos destas denominações são as seguintes:

— «Grande Champagne» e «Petite Champagne»: solos argilocalcários bastante superficiais sobre calcários macios e gredosos do Cretáceo,

— «Borderies»: solos silico-argilosos, com sílex resultante da descarbonização do calcário,

— «Fins Bois»: maioritariamente recobertos de *groies*, isto é, solos argilocalcários superficiais de cor vermelha, muito pedregosos e, na parte restante, de calcário duro do Jurássico e solos muito argilosos,

— «Bois» («Bons Bois», «Bois ordinaires» e «Bois à terroirs»): solos arenosos nas zonas costeiras, em alguns vales e em todo o sul da vinha. Trata-se de areia que a erosão trouxe do Maciço Central.

As vinhas dedicadas à produção de «Cognac» cobrem atualmente cerca de 75 000 hectares, ou seja, 95 % das vinhas da área (cerca de 9 % da superfície agrícola da zona delimitada). A casta *ugni-blanc* é a variedade mais plantada: atualmente, representa quase 98 % das vinhas de Cognac.

c) A economia do «Cognac»

A economia da região está historicamente ligada à prosperidade do «Cognac», em torno do qual muitas profissões e indústrias conexas se desenvolveram para formar uma comunidade profissional inteiramente centrada na elaboração e no comércio do «Cognac».

As empresas envolvidas na produção do «Cognac» (cerca de 5 500 viticultores, 110 destiladores profissionais e 300 comerciantes) formam uma forte comunidade profissional de cerca de 12 000 pessoas: tanoeiros, caldeireiros, fabricantes de vidro, cartão e rolhas, empresas de impressão, transportadores, laboratórios enológicos, fabricantes de equipamento agrícola, etc.

2. *Elementos históricos relativos aos fatores da região de origem*

A investigação arqueológica realizada na região de Charentes demonstrou que as primeiras plantações de vinhas apareceram no final do século I d.C. Além disso, as escavações demonstraram que a região estava muito bem equipada em termos de edifícios agrícolas, nomeadamente para a vinificação, confirmando que o vinho já era produzido na região no Alto Império Romano.

Na Idade Média, graças ao rio Charente, surge na região uma mentalidade propícia às relações comerciais internacionais. A cidade de Cognac distingue-se já pelo seu comércio de vinho, para além do armazenamento de sal, conhecido desde o século XI. Os vinhos dos vinhedos do Poitou, transportados por embarcações neerlandesas que vinham buscar o sal à costa atlântica, eram apreciados nos países costeiros do mar do Norte.

No século XVI, os Países Baixos decidem destilar os vinhos da região para melhor os preservar. No Renascimento, o comércio prospera. Os navios neerlandeses chegam a Cognac e aos portos de Charentes à procura dos famosos vinhos de *crus* de «Champagne» e «Borderies».

No entanto, estes vinhos, de baixo título alcoométrico, ressentem-se com longas viagens marítimas. O conhecimento da arte de destilação pelos Países Baixos incentiva-os a destilar o vinho no próprio país, a fim de o preservar melhor. Chamam-lhe *brandwijn* (que significa literalmente «vinho queimado»), de onde vem o termo «brandy», aguardente vínica.

No início do século XVII, é introduzida a dupla destilação que permitirá o transporte do produto sob a forma de aguardente inalterável, muito mais concentrada do que o vinho. Os primeiros alambiques, instalados em Charente pelos Países Baixos, serão gradualmente modificados; os habitantes da região dominarão e melhorarão a técnica com o processo de destilação dupla.

Em meados do século XIX, surgem inúmeras empresas comerciais que começam a transportar as aguardentes em garrafas e não em barris.

Esta nova forma de comércio criará, por si só, indústrias conexas: a indústria do vidro (que desenvolverá competências locais para a mecanização dos processos de fabrico de garrafas), o fabrico de caixas e rolhas e atividades tipográficas.

Por volta de 1875, a *Phylloxera vastatrix*, um inseto do género hemíptero que ataca a videira e suga a linfa da raiz, difunde-se na região de Charente destruindo a maior parte dos vinhedos. Estes acabariam por nunca recuperar totalmente: em 1893, dos 280 000 hectares de superfície vitícola anteriores à praga da filoxera, restavam apenas 40 600 hectares. Tal como no resto da Europa, os vinhedos de Charente serão reconstituídos por porta-enxertos americanos. No entanto, este episódio conduzirá à criação, em 1888, do Comité da Viticultura, que se tornará, em 1892, na chamada *Station viticole*, uma estrutura interprofissional de investigação qualitativa dedicada ao «Cognac».

Esta estrutura investirá muito na investigação varietal. É graças ao seu trabalho que a casta *ugni-blanc* se tornará, em meados do século XX, a variedade mais utilizada. É mais resistente do que as variedades tradicionais utilizadas antes da crise da filoxera (*colombard*, *folle-blanche*, etc.) enfraquecidas pela enxertia.

É igualmente preferida pela sua produtividade (o seu rendimento varia entre 120 e 130 hectolitros por hectare), pela sua acidez e pelo baixo teor de açúcares, o que dá origem a um vinho com baixo teor alcoólico. Trata-se de uma casta de origem italiana (denominada *trebbiano-toscano*), que não amadurece para lá dos limites setentrionais da região.

3. *Elementos históricos relacionados com a reputação do produto*

A partir do final do século XVII, e sobretudo a partir do século seguinte, o mercado organiza-se e, para satisfazer a procura, criam-se novas atividades comerciais. Os *comptoirs* [entrepostos comerciais], alguns de origem anglo-saxónica, instalam-se nas principais cidades da região: por exemplo, «Martell», em 1715, «Rémy Martin», em 1724, «Delamain», em 1759, «Hennessy», em 1765, «Godet», em 1782, «Hine», em 1791, e «Otard», em 1795.

A assinatura, em 23 de janeiro de 1860, de um tratado comercial entre a França e a Inglaterra, sob a iniciativa de Napoleão III, proporciona ao «Cognac» uma ascensão fulgurante, que atinge o seu apogeu em 1879 (são criadas sociedades comerciais, de entre as quais se destacam: «Bisquit», em 1819, «Courvoisier», em 1843, «Royer», em 1853, «Meukow», em 1862, e «Camus et Hardy», em 1863).

Na primeira metade do século XX, introduzem-se normas específicas sobre o «Cognac» para consagrar os usos locais, fiéis e constantes:

— 1909: delimitação da área geográfica de produção,

— 1936: reconhecimento do «Cognac» como denominação de origem controlada,

— 1938: delimitação das denominações regionais (*crus* ou denominações geográficas).

Durante a Segunda Guerra Mundial, é criado o *Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie*, um serviço de distribuição de vinhos e aguardentes, para salvaguardar os *stocks* de «Cognac». Depois da Libertação, em 1946, foi substituído pelo *Bureau national interprofessionnel du Cognac* (BNIC), ao qual a estação vitícola ficou ligada a partir de 1948. Os viticultores e os comerciantes de «Cognac» acordaram em definir a missão geral do BNIC: desenvolver o produto e representar e defender os interesses coletivos dos profissionais. Em particular, o BNIC divulga, defende e promove a denominação de origem «Cognac» e facilita as relações entre os comerciantes e os viticultores. Foi igualmente incumbido de uma missão de serviço público e, como tal, acompanha o envelhecimento, verifica a idade e o controlo pós-qualidade do «Cognac» e emite os certificados necessários para a exportação.

Sendo historicamente um produto destinado à exportação, mais de 95 % do «Cognac» é hoje consumido no estrangeiro, em cerca de 160 países. Do Extremo Oriente ao continente americano, passando pela Europa, o «Cognac» é, para os apreciadores, sinónimo de uma aguardente de elevadíssima qualidade, símbolo de um estilo de vida francês.

4. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto*

As castas da região, em especial a *ugni-blanc*, são muito produtivas e serôdias, ideais para a produção de vinhos de destilação com baixo teor alcoólico e acidez, características essenciais para a qualidade final da «aguardente de Cognac».

Os vinhos destinados à produção de «aguardente de Cognac» apresentam características muito específicas, descritas na literatura científica e técnica desde há mais de um século.

A procura de vinhos com baixo teor alcoólico e acidez é, portanto, uma característica particular e constante da produção de «aguardente de Cognac» [«RAVAZ» (1900), «LAFON et al» (1964), «LURTON et al» (2011)].

Com efeito, a acidez permite a conservação natural do vinho durante os meses do inverno até à destilação e o baixo título alcoométrico permite obter a concentração desejada dos aromas contidos nos vinhos.

A situação de baixos rendimentos tende a conduzir a um título alcoométrico volúmico mais elevado dos vinhos, a níveis de acidez inferiores e a um teor de azoto mais baixo nas uvas. As vinhas com rendimentos mais elevados tendem a ter o efeito oposto: título alcoométrico mais baixo e acidez mais elevada.

No entanto, outros parâmetros, como o teor de ácido málico, qualquer alteração na maturação dos aromas, a sua diluição e a frequência dos ataques de *Botrytis*, que prejudicam a qualidade das aguardentes, aumentam quando o rendimento é excessivo.

Este conjunto de parâmetros conduz, por conseguinte, à definição da superfície ideal de rendimento, que varia de ano para ano consoante as características da colheita.

Além disso, a fixação de um rendimento máximo anual, em função da evolução destes parâmetros, permite que a produção se situe na zona de rendimento ideal para a produção de vinhos que reúnam o melhor equilíbrio entre os diferentes parâmetros de qualidade necessários para a produção de «aguardente de Cognac». Por conseguinte, este rendimento anual situa-se num intervalo ideal que abrange a reserva climática.

Por outro lado, o risco de uma deterioração da qualidade dos vinhos produzidos com o aumento excessivo do rendimento comporta a introdução de medidas adicionais aplicáveis à produtividade das vinhas, incluindo a fixação de um limite máximo de rendimento.

A qualidade aromática das aguardentes depende em grande medida das características dos vinhos utilizados.

A escolha do encepamento e o cumprimento das regras específicas de vinificação estabelecidas no caderno de especificações da denominação «Cognac» permitem produzir vinhos com aromas finos e delicados, essenciais para a produção de aguardentes de alta qualidade. Estes vinhos não devem apresentar notas indesejáveis, tais como caráter vegetal, acetaldeído em excesso (características de oxidação), álcoois superiores (peso) ou certos compostos associados à alteração dos vinhos durante a sua conservação. Ao caderno de especificações juntam-se várias recomendações relativas à colheita e prensagem, à fermentação e à conservação dos vinhos destinados à destilação, que são regularmente atualizadas e amplamente transmitidas aos vinificadores da área de produção.

Competências relativas à poda e vinificação:

A acidez e o baixo título alcoométrico são reforçados pelo método de poda escolhido pelo viticultor com base em vários fatores:

— o espaçamento entre linhas,

— a altura do tronco e da vegetação,

— o modo de condução: poda longa tradicional ou em cordão (cordão alto ou baixo esporonado, etc.).

Os cachos são prensados imediatamente após a colheita, em prensas de tabuleiros horizontais tradicionais ou em prensas pneumáticas. São proibidas as prensas contínuas. O mosto é fermentado logo em seguida. É proibida a chaptalização.

A prensagem e a fermentação são cuidadosamente monitorizadas, dado terem uma influência decisiva na qualidade final da aguardente. A fim de preservar a qualidade das futuras aguardentes, é proibido adicionar dióxido de enxofre aos vinhos de destilação durante os períodos de fermentação.

Consequentemente, a data-limite para a destilação dos vinhos brancos destinados à produção de «Cognac» é 31 de março do ano seguinte ao da vindima, a fim de evitar qualquer risco para a conservação dos vinhos.

Destilação:

A destilação praticada em Cognac baseia-se no princípio da destilação descontínua ou dupla destilação, também designada *à repasse*, efetuada num alambique denominado *charentais*, cuja forma, material, capacidade e método de aquecimento estão definidos desde 1936 e são absolutamente determinantes para a qualidade das aguardentes.

Especificamente:

— a forma do alambique ajuda a selecionar as substâncias voláteis,

— o aquecimento a fogo direto gera a síntese dos aromas complementares quando o vinho entra em contacto com o fundo da caldeira (fenómeno de cozedura),

— as partes do alambique em contacto com o vinho, os vapores ou os destilados são inteiramente feitas de cobre devido às propriedades físicas deste metal (maleabilidade, boa condução de calor) e à sua reatividade química em relação a certos constituintes dos vinhos.

Este tipo de alambiques requer uma operação delicada em cada destilação: o «corte», que consiste em fracionar o fluxo do destilado em função do seu título alcoométrico volúmico (TAV) e das substâncias voláteis que o compõem, separando o coração das frações destinadas às destilações sucessivas. Assim sendo, pela limitada capacidade de carga durante a segunda fase, a destilação em Cognac continua a ser uma operação artesanal dependente da mestria do destilador. Assim, consoante a qualidade dos vinhos (riqueza de borras, TAV, acidez, etc.) e os seus objetivos qualitativos, os destiladores avaliarão o momento oportuno destes cortes e as modalidades de reutilização das frações cortadas.

Características das aguardentes de acordo com as denominações geográficas:

As aguardentes obtidas à saída do alambique caracterizam-se por uma grande diversidade analítica e organolética, que decorrem, nomeadamente, da sua origem. Esta diversidade tornará necessária a aplicação de técnicas de envelhecimento diferentes e de duração variável.

«Grande Champagne»:

A «Grande Champagne» dá origem a aguardentes de grande finura, singularidade e persistência, com um perfil aromático predominantemente floral. De maturação lenta, estas aguardentes requerem um longo período de envelhecimento em barrica de carvalho, para atingirem a plena maturação.

«Petite Champagne»:

As suas aguardentes apresentam características substancialmente idênticas às da «Grande Champagne», sem possuírem, no entanto, a sua extraordinária finura.

«Fine Champagne»:

As aguardentes de «Cognac» da denominação «Fine Champagne» apresentam características organoléticas resultantes da mistura de aguardentes de «Grande Champagne» (pelo menos metade) e «Petite Champagne».

«Borderies»:

Estas vinhas produzem aguardentes redondas, perfumadas e doces, caracterizadas por um perfume de violeta. Atingem a sua mais elevada qualidade após um período de maturação mais curto do que as aguardentes provenientes de «Champagne».

«Fins Bois»:

As vinhas de «Fins Bois», a maior região vitícola, produzem aguardentes redondas e suaves que envelhecem com relativa rapidez e cujo nariz frutado recorda as uvas prensadas.

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

As vinhas de «Bons Bois» produzem aguardentes com aromas frutados que envelhecem rapidamente.

Envelhecimento:

As aguardentes novas à saída do alambique refletem, em grande parte, a qualidade dos vinhos a partir dos quais são obtidas.

O envelhecimento das aguardentes é o processo que lhes permite atingir a maturidade, ou seja, a fase de desenvolvimento correspondente às suas características organoléticas mais harmoniosas.

O envelhecimento ocorre exclusivamente em recipientes de madeira de carvalho, pois só este tipo de recipiente permite a sua maturação.

A duração do envelhecimento é determinada pelas características das aguardentes, pelo perfil qualitativo do produto que se pretende obter e pelo tipo e idade dos recipientes de madeira de carvalho utilizados.

Tal inclui a extração de compostos de madeira, bem como a oxidação e muitas outras alterações físico-químicas necessárias para obter as características sensoriais das aguardentes envelhecidas, incluindo a coloração.

O envelhecimento do «Cognac» é um processo que beneficia não só das condições climáticas específicas da região, mas também das competências adquiridas na região ao longo da história. Após sair do alambique, a aguardente nova envelhece em madeira de carvalho durante vários anos (por vezes, várias décadas). Verificam-se, então, diferentes fenómenos físico-químicos: evaporação da água e do álcool, concentração de várias substâncias, extração de compostos de madeira, oxidação, etc. Estes fenómenos são influenciados pelas características iniciais da aguardente (título alcoométrico e acidez), pelo tipo de recipiente em que é conservada e pelas características físicas da adega em que o recipiente é armazenado (temperatura, higrometria e arejamento).

No clima oceânico temperado da área geográfica de «Cognac», durante o processo de envelhecimento, expõem-se as aguardentes a condições húmidas médias e a alternações sazonais que evitem fenómenos extremos. As adegas são localizadas e construídas de forma a oferecerem condições equilibradas para que a aguardente se torne macia e envelheça de forma harmoniosa.

Consoante o uso local, escolhe-se a madeira de carvalho de grão fino (Tronçais) ou de grão grosso (Limousin), *Quercus petraea* (carvalho-alvo) ou *Quercus robur* (pedunculado), pela capacidade de intercâmbio entre a aguardente, o ambiente exterior e a madeira durante longos períodos. As várias tanoarias que se estabeleceram na área geográfica conseguiram, em estreita colaboração com os mestres das adegas de «Cognac», adquirir competências na elaboração dos recipientes mais adequados ao envelhecimento do «Cognac». Cabe aos mestres de adega escolher os recipientes mais apropriados, em função das características iniciais das aguardentes novas, da fase de envelhecimento e dos seus objetivos qualitativos.

Durante o período de envelhecimento em contacto com a madeira de carvalho e com o ar, o «Cognac» perde progressivamente, por evaporação, parte da água e do álcool que contém. Estes vapores alcoólicos (denominados poeticamente «la part des anges») representam todos os anos o equivalente a vários milhões de garrafas e alimentam, perto das adegas, um fungo microscópico, o *Torula compniacensis*, que cobre as pedras da região, enegrecendo-as.

O envelhecimento do «Cognac» está indissociavelmente ligado à arte da mistura, que constitui a essência do ofício dos mestres das adegas de «Cognac». Tal como um pintor com a sua paleta de cores, o mestre de adega seleciona diferentes lotes de «Cognac» com origens múltiplas: *crus* diversas, idades de envelhecimento variadas, «Cognac» envelhecido em barricas jovens, vermelhas (que já contiveram «Cognac») e de diversas proveniências e em diferentes tipos de adegas (húmidas ou secas).

Com efeito, consoante a sua trajetória de envelhecimento, cada aguardente adquire as suas próprias características organoléticas, que serão valorizadas em função das outras aguardentes às quais será misturada.

A lotação é uma operação complexa que não pode depender apenas de receitas técnicas. O mestre de adega vale-se de conhecimentos empíricos (conhecimento da diversidade da matéria-prima e da tipicidade da denominação, experiência das interações entre esta matéria-prima e os fatores de envelhecimento e domínio das técnicas necessárias), que exigem um acompanhamento constante através da degustação e de uma grande memória sensorial das aguardentes nas várias fases de produção.

Foi possível desenvolver, manter e transmitir estas competências — que requerem muitos anos de aprendizagem em estreito contacto com os mestres do ofício — graças à extensa rede de empresas da região e aos intercâmbios na comunidade profissional da denominação entre mestres de adegas, viticultores, comerciantes e intermediários.

Hiperligação para o caderno de especificações

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