



C/2025/4107

23.7.2025

**Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för
en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/4107)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

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

EU-nr: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. Produktens namn

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

2. Typ av geografisk beteckning

- ☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
- ☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)
- ☒ Geografisk beteckning (GB)

3. Sektor

- ☐ Jordbruksprodukter
- ☐ Vin
- ☒ Spritdrycker

4. Land till vilket det geografiska området hör

Frankrike

5. Nationell myndighet som meddelar standardändringen

Institut National de l'Origine et de la Qualité (Nationella institutet för ursprung och kvalitet, INAO)

6. Klassificering som standardändring

Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143

De ändringar som har gjorts innebär inte någon ändring av namnet eller av spritdryckens föreskrivna namn eller kategori, riskerar inte att upphäva spritdryckens kvalitet, anseende eller andra egenskaper och innebär inga ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts

1. Tillägg av nya druvsorter

Beskrivning

Producentgruppen har i produktspecifikationen fört in de tre korsningarna coutia, luminan och vidal som anpassade sorter (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation*, VIFA). De utvalda druvsorterna gör det möjligt att framställa viner med låg alkoholhalt och hög syrahalt, vilket gör dem lämpliga för framställning av spritdrycker.

⁽¹⁾ Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Bestämmelserna om druvsorter (del I avsnitt D punkt 1 – Druvsorter) och om blandning (del I avsnitt D punkt 10 – Bestämmelser om blandning och justering) har också ändrats.

Andelen av sorterna coutia B, luminan B och vidal B får, sammantaget eller var för sig, utgöra högst 5 % av jordbruksföretagets druvsorter. Jordbruksföretag på mindre än 20 hektar får avvika från denna regel, så att andelen anpassade sorter motsvarar högst en hektar och uppgår till högst 10 % av druvsorterna.

Avsnittet "Framställningsmetod för spritdrycken" i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Producentgruppens motivering till denna begäran är att man måste välja ut druvsorter som är anpassade till miljökraven och klimatförändringarna, som har en betydande inverkan på produktionssystemen inom jordbruket. Producentgruppen har under de senaste två årtiondena bedrivit forskningsprogram i samarbete med det franska nationella forskningsinstitutet för jordbruk, livsmedel och miljö (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement*, INRAE) och det franska vin- och vinodlingsinstitutet (*Institut Français de la Vigne et du Vin*, IFV) avseende urvalet av dessa sorter.

De utvalda druvsorterna gör det möjligt att framställa viner med låg alkoholhalt och hög syrahalt. Gruppen har också bedömt att de aromatiska profilerna hos dessa sorter överensstämmer med de typiska särdragen hos Cognac.

Produktspecifikationen behöver ändras så att den omfattar de nya sorterna och

— så att bestämmelserna om druvsorter ändras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. Miljöbestämmelser för jordbruket

Beskrivning

Miljöbestämmelserna (del I avsnitt D punkt 2.g – Miljöåtgärder i jordbruket) om ogräsbekämpning på odlingslotter och mellan rader har ändrats. Syftet med dessa ändringar är att införliva reglerna om de kontroller som ska utföras för att bekräfta efterlevnad.

Reglerna är följande:

- Högst 80 cm kemisk ogräsbekämpning på jordvallen när avståndet mellan raderna är högst 2,5 m.
- Kemisk ogräsbekämpning på jordvallen är tillåten på högst en tredjedel av ytan när avståndet mellan raderna är större än 2,5 m.

Avsnittet "Framställningsmetod för spritdrycken" i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Efter införandet av miljöbestämmelser för jordbruket i produktspecifikationen ändrades inspektionsplanen och godkändes i september 2021.

Kontrollorganen har infört en kontrollmetod med fastställda odlingsmetoder i enlighet med dessa nya bestämmelser.

Gruppen vill förtydliga definitionen av två målvärden i produktspecifikationen avseende dessa två miljöbestämmelser för jordbruket, i syfte att göra kontrollerna mer tillförlitliga.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Samband med ursprunget*

Beskrivning

Del I avsnitt E punkt 2 – Historiska faktorer avseende sambandet med området:

- "Under 1500-talet" i stället för 1400-talet.
- "I början av 1600-talet" i stället för 1400-talet.

Århundradena för historiska händelser var felaktiga.

Avsnittet om sambandet i det sammanfattande dokumentet har ändrats för att korrigera denna felaktighet.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Ändringarna har gjorts för att korrigera felaktigheter avseende de århundraden som nämns i avsnittet om samband med ursprunget.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Uppdatering av högsta alkoholhalt uttryckt i volymprocent*

Beskrivning

Del I avsnitt B punkt 3 – Särskilda egenskaper jämfört med spritdrycker i samma kategori: Högsta alkoholhalt uttryckt i volymprocent har ändrats från 72,4 % till 73,7 %.

Uppdateringen av högsta alkoholhalt uttryckt i volymprocent till 73,7 % godkändes i juni 2022. Enligt skydds- och förvaltningsorganet var skälet till denna begäran den globala uppvärmningen, som har lett till en ökning av alkoholhalten uttryckt i volymprocent hos viner avsedda att destilleras och därmed till en ökning av alkoholhalten i rådestillatet (*brouillis*).

Sammanfattning av skälen till ändringen

På grund av ett förbiseende i produktspecifikationen under det föregående godkännandet måste del I avsnitt B punkt 3 i produktspecifikationen ändras för att korrigera felet.

Det sammanfattande dokumentet hade däremot ändrats på korrekt sätt och behöver därför inte ändras nu.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Övergångsbestämmelser*

Beskrivning

Övergångsbestämmelserna (del I avsnitt D punkt 11 – Övergångsbestämmelser) avseende druvsorter och kortaste lagringsperiod i det geografiska området har strukits, eftersom de har löpt ut.

Denna punkt i det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Eftersom övergångsbestämmelserna har löpt ut har de strukits för att göra produktspecifikationen tydligare.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Avgränsning av det geografiska området*

Beskrivning

Gränserna för det geografiska området har uppdaterats enligt den officiella geografiska kodexen per den 1 januari 2024.

Denna punkt i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Det geografiska området förblir oförändrat efter uppdateringen av den officiella geografiska kodexen per den 1 januari 2024, som ersätter 2020 års version.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. Metoder för utvärdering av innovation

Beskrivning

En metod för utvärdering av innovation har lagts till i produktspecifikationen.

Följande mening har lagts till i avsnittet om framställningsmetoden i det sammanfattande dokumentet:

"I utvärderingssyfte är det emellertid tillåtet att använda destillationsutrustning som inte uppfyller ovannämnda regler, i enlighet med det protokoll som godkändes av den nationella kommittén vid dess möte den 11 september 2024, under förutsättning att INAO, skydds- och förvaltningsorganet och den godkända aktören undertecknar ett avtal som godkändes av den nationella kommittén den 11 september 2024 och i enlighet med direktiv INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

I samband med denna utvärdering har också reglerna för blandning förtydligats i avsnittet om framställningsmetoden i det sammanfattande dokumentet:

"Aktörer får framställa spritdrycker där mer än 10 % av volymen härrör från dessa metoder för utvärdering av innovation samt utföra blandning, under förutsättning att INAO, skydds- och förvaltningsorganet och den godkända aktören undertecknar ett sådant avtal som avses i avsnitt D punkt 8.c och avsnitt D punkt 1. Andelen spritdrycker som framställs genom de metoder för utvärdering av innovation som anges i denna produktspecifikation får uppgå till högst 10 volymprocent i spritdrycksblandningar som används för saluföring till konsumenter och vid framställning av sammansatta produkter."

Sammanfattning av skälen till ändringen

Mekanismerna för att utvärdera uppvärmning av vin och rådestillat är en del av målet att minska energiförbrukningen och utsläppen av växthusgaser för den kontrollerade ursprungsbeteckningen Cognac. Av olika skäl – såsom satsvis destillering, begränsad satskapacitet hos de pannor som används, öppna lågor eller användning av fossila bränslen – ger destillering i Cognac-regionen upphov till betydande utsläpp av växthusgaser. Destillationen står för 21 % av Cognac-industrins utsläpp av koldioxidekvivalenter, varav 83 % härrör från energiförbrukningen. I avtalet begränsas utvärderingen till tre år.

Avsnittet om framställningsmetoden i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

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

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Typ av geografisk beteckning

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

4. Kategori/kategorier av spritdryck

4. Vinsprit

4.1 KN-nummer

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2208 – Odenaturerad etylalkohol med alkoholhalt av mindre än 80 volymprocent; sprit, likör och andra spritdrycker

5. Beskrivning av spritdrycken

1. Fysikalisk-kemiska egenskaper: När vinsprit släpps ut på marknaden för försäljning till konsumenter ska alkoholhalten uppgå till minst 40 volymprocent och halten flyktiga ämnen till minst 200 gram per hektoliter ren alkohol, medan metanolhalten måste ligga under 100 gram per hektoliter ren alkohol. Färgen ska vid 420 nm ha en absorbans på minst 0,1 för en optisk väglängd på 10 mm. 2. Organoleptiska egenskaper: Vinsprit med namnet "Cognac" har en unik balans och aromatisk särprägel. Den sensoriska profilen karakteriseras av komplexitet och finess och utvecklas under lagringen. De yngsta vinspritsorterna har blommiga och fruktiga toner, av t.ex. druv- och akaciablommor, druvor, päron eller vissa exotiska frukter. Kontakt med ekträ gör att de utvecklar karakteristiska toner som vanilj och kokosnöt eller rostade övertoner. Lagringen innebär även att deras aromatiska profil blir fylligare och allt mer komplex, med toner av kanderad frukt, kryddor, trä, tobak eller torkad frukt. Dessa toner samspelar för att skapa en komplex och specifik aromatisk profil, i litteraturen beskriven som *rancio charentais* (Flanzy, 1998). Denna aromatiska utveckling åtföljs av smakförändringar som ger en mjukare känsla i munnen, en karakteristisk rundhet och volym och en betydligt längre eftersmak. Det finns vissa små skillnader mellan olika produktionsområden (*crus*), och dessa utgör grunden för den geografiska avgränsning som fastställdes av Coquand i slutet av 1800-talet: – I "Grande Champagne" produceras vinsprit som har utsökt finess med avsevärd distinktion och längd och en utpräglad blommig bouquet. Dessa vinspritdrycker mognar långsamt och kräver långvarig lagring på ekfat för att nå sin fulla mognad. – Vinsprit från "Petite Champagne" har i stort sett samma egenskaper som "Grande Champagne" men kräver inte lika lång lagring för att nå optimal kvalitet. – De organoleptiska egenskaperna hos vinsprit från "Cognac", som även saluförs under den geografiska beteckningen "Fine Champagne", kommer av att man blandar vinsprit från "Grand Champagne" (minst 50 %) med vinsprit från "Petite Champagne". – Vingårdarna i "Borderies" producerar rundade, aromatiska och mjuka vinspritdrycker med en doft av viol. De sägs nå sin optimala kvalitet efter en kortare lagring än vad som krävs för "Champagne". – "Fins Bois" utgör den största vinodlingsregionen och där produceras det rundade och spänstiga vinspritdrycker som mognar relativt fort och har en fruktig bouquet som påminner om pressade druvor. – I "Bois" ("Bons Bois", "Bois ordinaires" och "Bois à terroirs") produceras fruktig vinsprit som mognar snabbt. Även vinspritsens färg utvecklas under lagringen. Färgen djupnar gradvis från blekgult till gyllengult, eller till och med bärnstensgult eller mahogny för den äldsta vinspriten.

"Esprit de Cognac" har en alkoholhalt på mellan 80 och 85 volymprocent.

6. Kort beskrivning av det geografiska området

För att uppfylla kraven för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" eller "Eau-de-vie des Charentes" måste samtliga steg i produktionen äga rum inom det geografiska område som ursprungligen avgränsades i det reviderade dekretet av den 1 maj 1909 och som i enlighet med den officiella geografiska kodexen per den 1 januari 2024 omfattar nedanstående kommuner.

Departementet Charente:

Kommuner som omfattas i sin helhet:

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, 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-Souligne, 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, Vauharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Kommuner som omfattas delvis:

Moulins-sur-Tardoire (den del som motsvarar den delegerade kommunen Rancogne per den 1 januari 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (den del som motsvarar den delegerade kommunen Saint-Projet-Saint-Constant per den 1 januari 2019).

I departementet Charente-Maritime:

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, Beurley, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresses-et-Martron, Boscammant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, 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, 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, Préguiillac, 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, Vouhé, Yves.

I departementet Dordogne:

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

I departementet Deux-Sèvres:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prindeyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

Kartor över det geografiska området finns på webbplatsen för Frankrikes institut för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

7. Framställningsmetod för spritdrycken

De viner som är avsedda för produktion av vinsprit framställs av följande druvsorter:

- colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B.
- folignan B, som får utgöra högst 10 % av de druvsorter som används,
- coutia B, luminan B, vidal B, som anpassade sorter (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation*, VIFA), under förutsättning att INAO, skydds- och förvaltningsorganet och den godkända aktören undertecknar ett avtal i enlighet med ramavtalet för vinsprit som framställs genom en andra destillation (*repassé*) som godkändes av den behöriga nationella kommittén den 30 juni 2023.

Andelen av sorterna coutia B, luminan B och vidal B får tillsammans eller var för sig utgöra högst 5 % av jordbruksföretagets druvsorter.

Jordbruksföretag på mindre än 20 hektar får avvika från denna regel, så att andelen anpassade sorter motsvarar högst en hektar och uppgår till högst 10 % av druvsorterna.

Att kraven i fråga om druvsorter är uppfyllda bedöms för alla de jordlotter på jordbruksföretaget som är avsedda för framställning av "Eaux-de-vie de Cognac".

a) Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara minst 2 200 plantor per hektar.

b) Radavstånd

Avståndet mellan vinstocksraderna får vara högst 3,50 meter.

c) Beskränning

Stockarna ska beskäras varje år. Alla beskärningsmetoder är tillåtna.

d) Antal knoppar per hektar

Antalet knoppar får inte överstiga 80 000 per hektar.

e) Produktionsstart för unga vinstockar

Spritdrycker som framställs av vin från unga vinstockar får endast beviljas den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cognac" från det andra året efter plantering, som måste ha skett före den 31 juli.

f) Döda eller förlorade vinstockar

- För vinodlingar med en planttäthet på högst 2 500 vinstockar per hektar vid tidpunkten för planteringen eller efter att odlingslotten ombildats har gränsen för andelen döda eller förlorade vinstockar satts till 20 %, i enlighet med artikel D.645-4 i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).
- För vinodlingar med en planttäthet som överstiger 2 500 men inte 2 900 vinstockar per hektar vid tidpunkten för planteringen eller efter att odlingslotten ombildats har gränsen för andelen döda eller förlorade vinstockar satts till 25 %, i enlighet med artikel D.645-4 i den franska lagen om jordbruk och fiske.
- För vinodlingar med en planttäthet som överstiger 2 900 vinstockar per hektar vid tidpunkten för planteringen eller efter att odlingslotten ombildats har gränsen för andelen döda eller förlorade vinstockar satts till 35 %, i enlighet med artikel D.645-4 i den franska lagen om jordbruk och fiske.

g) Miljöåtgärder i jordbruket

Generell kemisk ogräsbekämpning på odlingslotterna är förbjuden.

Kemisk ogräsbekämpning är begränsad till jordvallen, vilket motsvarar följande:

- För vinstockar med ett radavstånd på mer än 2,5 m: högst en tredjedel av utrymmet mellan raderna.
- För vinstockar med ett radavstånd på högst 2,5 m: högst 80 cm.

Mekaniska eller fysiska metoder används för att hålla efter sått eller spontanväxande växttäckte mellan raderna.

Kemisk ogräsbekämpning på vändtegar är förbjuden.

Högsta godkända årsavkastning motsvarar högsta kvantitet druvor eller motsvarande volym vin eller must som skördas per hektar, uttryckt i hektoliter vin per hektar, vid ett referensvärde på 10 volymprocent för alkoholhalt. Årsavkastningen får inte överstiga 160 hektoliter vin per hektar vid ett referensvärde på 10 volymprocent för alkoholhalt.

Centrifugala vätskeringspumpar får inte användas för att transportera druvorna.

Press med arkimedesskruv, s.k. kontinuerlig press, får inte användas.

Inga typer av berikningsmetoder får användas.

Svaveldioxid får inte användas under vinframställningens jäsningsperioder.

Vid destilleringen måste vinernas alkoholhalt uppgå till minst 7 volymprocent och högst 12 volymprocent. Halten flyktiga syror får inte överstiga 12,25 milliekvivalenter per liter.

a) Destilleringsperiod

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cognac" får endast användas för vinsprit som framställts genom destillering av viner från innevarande produktionsår.

Destilleringen måste ha slutförts senast den 31 mars året efter skördeåret.

b) Destilleringsprincip

Destilleringen genomförs i enlighet med principen om satsvis destillering i enkelpanna med omdestillering, även kallat *repasse* eller dubbeldestillering. Denna metod innebär att destilleringen genomförs i två omgångar:

- En första destillering (*première chauffe*) då vinet destilleras så att ett rådestillat (*brouillis*) erhålls.
- En andra destillering (*repasse* eller *bonne chauffe*) då rådestillatet destilleras så att vinspriten "Cognac" erhålls efter att de produkter som bildats vid destilleringens början och slut avlägsnats (för- och efterspriten).
- Under den första eller andra destilleringsomgången kan den för- och eftersprit som inte fick bli "Cognac" vid tidigare destilleringar tillsättas vinet eller rådestillatet.

c) Beskrivning av destilleringsapparaturen

Enkelpannan (*alambic charentais*) består av själva pannan som värms upp över öppen låga, ett destillationshuvud, en svanhals med eller utan förvärmare samt en kylspiral.

Pannan, destillationshuvudet, svanhalsen, kylspiralen och den öppna alkoholmätarhållaren måste vara av koppar.

"I utvärderingssyfte är det emellertid tillåtet att använda destillationsutrustning som inte uppfyller ovannämnda regler, i enlighet med det protokoll som godkändes av den nationella kommittén vid dess möte den 11 september 2024, under förutsättning att INAO, skydds- och förvaltningsorganet och den godkända aktören undertecknar ett avtal som godkändes av den nationella kommittén den 11 september 2024 och i enlighet med direktiv INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

Pannans totala kapacitet får inte överstiga 30 hektoliter (med en tolererad avvikelse på 5 %), och satskapaciteten ska vara begränsad till 25 hektoliter per destillering (med en tolererad avvikelse på 5 %).

Pannor med högre kapacitet än vad som anges i föregående stycke får även användas, förutsatt att de endast används för den första destilleringsomgången för att få fram rådestillatet, att pannans totala kapacitet inte överstiger 140 hektoliter (med en tolererad avvikelse på 5 %) och att mängden destillerat vin begränsas till 120 hektoliter per destillering (med en tolererad avvikelse på 5 %).

d) Vinspriten alkoholhalt

Efter dubbeldestillering får vinspriten alkoholhalt inte överstiga 73,7 volymprocent vid 20 °C i den behållare där dagsproduktionen vinsprit förvaras.

e) Framställning av *Esprit de Cognac*

Denna produkt framställs genom att ytterligare en destillering görs efter den andra destilleringen i en sådan panna som beskrivs ovan. Alkoholhalten ska ligga på mellan 80 och 85 volymprocent.

f) Destilleringsmetod vid ändrad *cru*

Begreppet *cru* står för ett kompletterande geografisk namn vars geografiska område definieras i avsnittet om kompletterande geografiska beteckningar.

När en destillering innefattar viner från olika *crus* får för- och efterspriten från den andra destilleringsomgången tillsättas rådestillat eller viner från ett annat *cru*, men bara under förutsättning att följande villkor uppfylls:

- Innan ändringen görs får högst 33 % av destilleringskapaciteten, om destilleringsapparaturen har minst tre pannor, användas vid den slutliga andra destilleringen av den *cru* som håller på att destilleras.
- Den tillsatta för- och efterspriten från den andra destilleringen får inte överstiga 8 % av innehållet i den panna som används.

Att blanda vinsprit av olika ålder och med olika profil är brukligt när det gäller produktion av "Cognac". På så sätt kan man varje gång få fram en produkt med exakta och harmoniserande organoleptiska egenskaper.

Aktörer får framställa spritdrycker där mer än 10 % av volymen härrör från dessa metoder för utvärdering av innovation samt utföra blandning, under förutsättning att INAO, skydds- och förvaltningsorganet och den godkända aktören undertecknar ett sådant avtal som avses i avsnitt D punkt 8.c och avsnitt D punkt 1. Andelen spritdrycker som framställs genom de metoder för utvärdering av innovation som anges i denna produktspecifikation får uppgå till högst 10 volymprocent i spritdrycksblandningar som används för saluföring till konsumenter och vid framställning av sammansatta produkter.

Endast följande metoder är tillåtna:

- Färganpassning med hjälp av E150a sockerkulör.
- Sötning med hjälp av ämnen som anges i punkt 3 a i bilaga I till förordning (EG) nr 110/2008) för att runda av den slutliga smaken.
- Tillsats av ekspånessens i varmt vatten.

Dessa metoders påverkan på vinspitens obskuration får inte överstiga 4 volymprocent. Obskurationen, uttryckt i volymprocent, beräknas som differensen mellan den verkliga alkoholhalten i volymprocent och bruttoalkoholhalten i volymprocent.

Att tillsätta ekspånessens utgör en traditionell metod. Det träslag som används överensstämmer med träslaget i de fat som anges i produktspecifikationen och, i förekommande fall, stabiliseras extraktet genom tillsats av en vinsprit som motsvarar den vinsprit som produceras.

Vinsprit med beteckningen "Cognac" lagras kontinuerligt endast på ekfat.

Vinsprit med denna beteckning måste lagras minst två år innan den är färdig för direkt konsumtion. De första två åren måste lagringen äga rum i det avgränsade geografiska området.

8. Särskilda regler för förpackning

—

9. Särskilda märkningsregler

9.1 Allmänna regler

Namnet "Cognac" får användas utan formuleringen *appellation contrôlée* (kontrollerad beteckning) under förutsättning att det inte används tillsammans med något annat geografiskt namn.

9.2 Uppgifter om lagring

Lägsta ålder för saluförd "Cognac" vinsprit ska motsvara

- *compte 2* för benämningarna "3 Etoiles", "Sélection", "VS", "De Luxe", "Very Special" och "Millésime",
- *compte 3* för benämningarna "Supérieur", "Cuvée Supérieure" och "Qualité Supérieure",
- *compte 4* för benämningarna "V.S.O.P.", "Réserve", "Vieux", "Rare" och "Royal",
- *compte 5* för benämningarna "Vieille Réserve", "Réserve Rare" och "Réserve Royale",
- *compte 6* för benämningarna "Napoléon", "Très Vieille Réserve", "Très Vieux", "Héritage", "Très Rare", "Excellence" och "Suprême",
- *compte 10* för benämningarna "XO", "Hors d'âge", "Extra", "Ancestral", "Ancêtre", "Or", "Gold", "Impérial", "Extra Old", "XXO" och "Extra Extra Old".
- "XXO" och "Extra Extra Old" är särskilda benämningar som används för vinsprit som har lagrats i minst 14 år.

Med undantag för ovan nämnda åldersbenämningar, som var och en motsvarar en särskild *compte*, dvs. lagringsklass, påverkar inte användningen av flera olika benämningar för samma lagringsklass i samma märkning den lagringsklass som används.

Om flera olika åldersbenämningar används för olika lagringsklasser i samma märkning är det den äldsta lagringsklassen som ska gälla.

Användningen av åldersbenämningar i märkningen och sättet på vilket benämningarna presenteras får inte skapa osäkerhet hos köparen eller konsumenten när det gäller ålder och andra väsentliga egenskaper hos vinsprit med namnet "Cognac".

10. Beskrivning av sambandet mellan spritdrycken och dess geografiska ursprung, däribland vid behov uppgift om de särskilda inslag i produktbeskrivningen eller framställningsmetoden som stöder detta samband

Vinsprit med beteckningen "Cognac" har en unik balans och aromatisk särprägel som är ett resultat av att den uppfyller alla krav i produktspecifikationen för denna beteckning när det gäller geografiskt ursprung, druvsorter, vinodlingsmetoder, vinframställningsmetoder, destillering och lagring.

1. Beskrivning av de naturliga och mänskliga faktorerna bakom sambandet med området

a) Klimat

Det avgränsade området för "Cognac" – som omfattar nästan hela departementet Charente-Maritime, stora delar av departementet Charente och flera kommuner i departementen Dordogne och Deux-Sèvres – ligger norr om Aquitainebäckenet med kust mot Atlanten. I väster avgränsas området av Girondeestuariet och öarna Ré och Oléron och i väster, mot Angoulême, av Centralmassivets första utlöpare. Genom regionen rinner floden Charente, med mindre bifloder som Né, Antenne och Seugne.

Det tempererade kustklimatet är relativt jämnt, med undantag för områdena närmast kusten som har fler soltimmar och lägre temperaturer. På grund av närheten till havet kan det regna när som helst under året, även om det regnar mest under vintern. Perioder av torka är således sällsynta, vilket innebär en jämn vattentillförsel till vinodlingarna. Årsmedeltemperaturen ligger på cirka 13 °C, med ganska milda vintrar. Temperaturerna är tillräckligt höga för att druvorna ska kunna mogna ordentligt, men inte så höga att druvorna bränns.

b) Vingårdarna

I mitten av 1800-talet undersökte geologen Henri Coquand (1811–1881) geologin i regionen, och med hjälp av en vinkännare klassificerade han olika delregioner utifrån kvaliteten på de vinspritdrycker som jordmånen i regionen kunde producera.

Kring 1860 hade arbetet utmynnat i att olika *crus* kunde avgränsas, och detta gav grunden till det dekret av den 13 januari 1938 där dessa *crus* fastställs. De kompletterande geografiska beteckningar som används för "Cognac" minner fortfarande om deras historiska namn: "Grande Champagne", "Petite Champagne", "Fine Champagne", "Borderies", "Fins bois" och "Bons Bois" såväl som "Bois ordinaires" och "Bois à terroir".

Det bör påpekas att den kompletterande geografiska beteckningen "Fine Champagne" inte syftar på något specifikt område.

Namnet används endast för att beteckna en blandning av vinspritsorter som måste ha de kompletterande geografiska beteckningarna "Grande Champagne" och "Petite Champagne" och där minst 50 % av blandningen utgörs av "Grande Champagne".

Enligt undersökningar som genomfördes vid denna tid är de mest framträdande jordegenskaperna för dessa namn som följer:

- "Grande Champagne" och "Petite Champagne": jordar med relativt ytlig lerkalksten på lucker karbonatkalksten från den geologiska perioden krita.
- "Borderies": kiselhaltiga lerjordar med inslag av flinta på grund av att kol frigjorts från kalksten.
- "Fins Bois": främst *groies* (ytliga, röda, mycket steniga lerkalkstensjordar från hård jurakalksten) med i övrigt mycket leriga jordar.

- "Bois" ("Bons Bois", "Bois ordinaires" och "Bois à terroirs"): sandiga jordar i kustområdena, i några dalgångar och i hela södra delen av vinodlingsområdet; sanden har eroderat från Centralmassivet.

Vinodlingar för produktion av "Cognac" omfattar i dagsläget cirka 75 000 hektar, dvs. 95 % av områdets vinodlingar (och cirka 9 % av jordbruksmarken i det avgränsade området). Den vanligaste druvsorten är ugni blanc som i dag står för nästan 98 % av de vinstockar som planteras i Cognac.

c) De ekonomiska förhållandena i Cognac

Regionens ekonomi har historiskt sett varit kopplad till det välstånd som handeln med "Cognac" gett och till de många yrken och näringsgrenar som vuxit fram kring denna handel och som skapat en yrkeskår helt inriktad på produktion och försäljning av "Cognac".

De företag som är involverade i produktionen av "Cognac" (cirka 5 500 vinodlare, 110 destilleringsföretag och 300 handlare) bildar en solid yrkeskår på cirka 12 000 personer, bl.a. kooperativ, pannmakare, glastillverkare, kartong- och korkföretag, tryckerier, transportbolag, vinlaboratorier och tillverkare av jordbruksredskap och jordbruksmaskiner.

2. Historiska faktorer bakom sambandet med området

Arkeologisk forskning som bedrivits i Charentes har gett belägg för att vin började odlas redan i slutet av det första århundradet e.Kr. Utgrävningar har dessutom visat att detta område var välförsett med gårdar, särskilt vingårdar, vilket bekräftar att vin producerades i området redan under romarrikets storhetstid

Under medeltiden växte intresset i området för internationell handel, med floden Charente som en viktig förutsättning. Vid sidan av sina saltmagasin, kända sedan 1000-talet, var staden Cognac nu redan förknippad med vinhandel. Holländska skepp som kom för att hämta salt från Atlantkusten tog även med sig viner från vingårdarna i Poitou och dessa viner blev populära i länderna kring Nordsjön.

Under 1500-talet började holländarna destillera viner från detta område så att de skulle hålla bättre. Under renässansen blomstrade denna handel. Holländska skepp kom till Cognac och hamnarna i Charente-regionen för att få tag på de berömda vinerna från distrikten (*crus*) "Champagne" och "Borderies".

Dessa viner med låg alkoholhalt tog dock skada av de långa resorna till sjöss. Med sina destilleringskunskaper beslutade holländarna att destillera dessa viner hemma i sitt eget land så att de skulle hålla längre. De kallade vinet *brandwijn* (brännvin), vilket senare blev *brandy*, eller vinsprit.

I början av 1600-talet började man använda sig av dubbeldestillering som gjorde det möjligt att transportera produkten som en stabil spritvara som var mycket mer koncentrerad än vin. Holländarna introducerade de första destilleringspannorna som sedan modifierades över tid: Charenteborna kom att behärska och förbättra metoden med dubbeldestillering.

Under denna period växte ett stort antal handelshus fram som sedan under mitten av 1800-talet började leverera vinspriten på flaska snarare än på fat.

Denna nya typ av handel skulle i sin tur leda till att olika typer av underleverantörsverksamhet växte fram: glastillverkning (som skulle utvecklas till lokal know-how för att mekanisera flaskstillverkningsprocessen), låd- och korktillverkning och tryckerier.

Runt 1875 dök *Phylloxera vastatrix* upp i Charente – en bladlus av ordningen skinnbaggar som angriper vinrankorna och suger upp växtsaften från rötterna. Denna vinlus skulle komma att förstöra de flesta vinodlingar, som aldrig skulle återhämta sig: 1893 fanns det endast 40 600 hektar kvar, att jämföra med 280 000 innan vinlusen slog till. Precis som på andra platser i Europa återplanterades vinodlingar i Charente tack vare ympning på amerikanska grundstammar. Denna händelse ledde till att det 1888 inrättades en vinodlingskommitté, som 1892 blev till en vinodlingsstation, dvs. ett interdisciplinärt institut för forskning om "Cognac".

Institutet skulle komma att satsa stort på forskning om druvsorter. Tack vare institutets arbete hade ugni blanc blivit den mest planterade druvsorten vid mitten av 1900-talet. Ugni blanc hade visat sig vara mer resistent mot vinlusen än de traditionella druvsorter som användes före vinlusinvasionen (colombard, folle blanche etc.) och som hade försvagats genom ympning.

Ugni blanc blev också populär på grund av sin produktivitet (avkastningen ligger volymmässigt på mellan 120 och 130 hektoliter per hektar), höga syrahalt och låga sockerhalt, som ger ett vin med låg alkoholhalt. Ugni blanc kommer ursprungligen från Italien (där sorten är känd under namnet trebbiano toscano) och odlas inte längre norrut än Cognacområdet.

3. Historiska faktorer bakom produktens anseende

Från slutet av 1600-talet, och framför allt från 1700-talet och framåt, organiserades marknaden, och för att möta efterfrågan bildades handelsföretag. Handelsstationer (s.k. *comptoirs*) inrättades – även av engelskspråkiga länder – i de viktigaste städerna i området: Martell 1715, Rémy Martin 1724, Delamain 1759, Hennessy 1765, Godet 1782, Hine 1791 och Otard 1795.

Det handelsavtal mellan Frankrike och England som på Napoleon III:s tillskyndan undertecknades den 23 januari 1860 ledde till att försäljningen av "Cognac" ökade, för att nå sin kulmen 1879. Bland de handelsföretag som bildades vid denna tid återfinns Bisquit (1819), Courvoisier (1843), Royer (1853), Meukow (1862) och Camus & Hardy (1863).

Under 1900-talets första hälft infördes lagstiftning om "Cognac" med syftet att slå vakt om traditionens lokala, genuina och bestående karaktär:

- 1909: det geografiska produktionsområdet avgränsas.
- 1936: "Cognac" erkänns som kontrollerad ursprungsbezeichnung.
- 1938: regionala beteckningar (*crus* eller geografiska namn) fastställs.

Under andra världskriget inrättades en byrå med uppgift att övervaka en jämn fördelning av vin och vinsprit för att säkerställa lagerhållningen av "Cognac". Efter Frankrikes befrielse ersattes denna byrå 1946 av *Bureau National Interprofessionnel du Cognac* (BNIC), och 1948 inkorporerades vinodlingsstationen i BNIC:s verksamhet. "Cognac"-vinodlare och "Cognac"-handlare enades om BNIC:s allmänna syfte: att utveckla "Cognac" och företräda och tillvarata professionens kollektiva intressen. BNIC:s uppdrag omfattar bl.a. att skydda och främja den geografiska beteckningen "Cognac" och göra den känd samt främja kontakter mellan handlare och vinodlare. BNIC har även ett offentligt förvaltningsuppdrag som innebär att byrån övervakar lagringen, kontrollerar åldern och övervakar kvaliteten för "Cognac" vinsprit genom alla produktionsled samt utfärdar exportlicenser.

"Cognac" var redan från början en exportprodukt och i dag konsumeras över 95 % av produktionen utanför Frankrike, fördelat på upp emot 160 olika länder. Från Fjärran Östern till den amerikanska kontinenten och Europa har "Cognac" bland kännare blivit synonymt med en högkvalitativ vinspritdryck och en symbol för fransk livsstil.

4. Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

Druvsorterna i området, framför allt ugni blanc, kännetecknas av hög produktivitet och sen mognad, något som har många fördelar för produktionen av vin för destillering, dvs. viner som är syrliga och har låg alkoholhalt, egenskaper som är avgörande för den slutliga kvaliteten hos "Cognac".

De viner som används för att framställa "Cognac" har genuint unika egenskaper, något som under mer än ett sekel konsekvent framhållits i den vetenskapliga och tekniska litteraturen.

Ett speciellt och konsekvent inslag i produktionen av "Cognac" är strävan efter att få fram syrliga viner med låg alkoholhalt (Ravaz, 1900; Lafon m.fl., 1964; Lurton m.fl., 2011).

Syrliga viner håller sig på naturlig väg under vintermånaderna fram till destilleringen, medan en låg alkoholhalt gör det möjligt för vinerna att nå önskad aromatisk koncentration.

Vinodlingar med låg avkastning tenderar att producera viner med högre alkoholhalt uttryckt i volymprocent och druvor med lägre syrlighet och kvävehalt. Högre avkastning förknippas med motsatta egenskaper, dvs. lägre alkoholhalt och mer syra.

Alltför hög avkastning, däremot, försämrar andra parametrar, t.ex. vad gäller andelen äppelsyra, inte lika välutvecklad eller urvattnad arom och angrepp av ädelröta.

Denna uppsättning parametrar har därför lett till att man kunnat identifiera ramarna för optimal avkastning, som varierar från år till år allt efter hur skörden blir.

Att utifrån resultatet för dessa parametrar sätta ett tak för högsta årsavkastning säkerställer att produktionen ligger inom gränserna för den avkastning som krävs för att de viner som produceras ska uppvisa bästa möjliga balans mellan de olika parametrar som fastställts för produktionen av "Cognac". En sådan årlig avkastning ligger därför inom ett optimalt intervall som även omfattar klimatreserven.

Dessutom har risken för att en alltför hög avkastning ska leda till försämrad kvalitet hos vinerna gjort att ytterligare åtgärder vidtagits när det gäller vinodlingarnas produktivitet, däribland ett tak för högsta tillåtna avkastning.

Vinspritsens aromatiska kvalitet beror till stor del på egenskaperna hos de viner som används.

Vilka druvsorter som används och de särskilda regler för vinframställning som anges i produktspecifikationen för beteckningen "Cognac" ger förutsättningarna för en produktion av viner med sådan fin och delikat arom som krävs för att vinsprit av hög kvalitet ska kunna framställas. Dessa viner får inte ha sådana oönskade inslag som t.ex. vegetabiliska toner, för mycket acetaldehyd (bildas vid oxidation), högre alkoholer (tyngd) eller vissa föreningar som förknippas med vinets förändring under lagring. Vid sidan av produktspecifikationen har ett antal skraddarsydda rekommendationer utfärdats med avseende på skörd, pressning, jäsning och hur vinerna ska hanteras i väntan på destillering. Dessa rekommendationer uppdateras regelbundet och har stor spridning bland produktionsområdets vinodlare.

Kunskaper om beskärning och vinframställning:

Egenskaper som syrlighet och låg alkoholhalt förstärks av vilken beskärningsmetod som vinodlaren väljer utifrån flera olika faktorer:

- Avståndet mellan vinstocksraderna.
- Höjden på stammen och bladverket.
- Typen av uppbinding: klassisk långskottsbeskärning eller cordonbeskärning (inklusive lång och kort cordonbeskärning).

Omedelbart efter skörd pressas druvorna i traditionella mekaniska horisontalpressar eller i pneumatiska pressar. Kontinuerlig press med arkimedesskruv får inte användas. Den erhållna musten får jäsa omedelbart. Chaptalisering är förbjudet.

Pressningen och jäsningen övervakas noga eftersom dessa moment har avgörande betydelse för vinspritsens slutliga kvalitet. Det är förbjudet att till destilleringsvin som undergår jäsning tillsätta svaveldioxid som ett sätt att bevara kvaliteten på den vinsprit som produceras.

För att inte riskera att de vita viner som används för att framställa "Cognac" inte håller sig har därför slutdatum för destilleringen av dessa viner satts till den 31 mars året efter skörd.

Destillering:

Den destilleringsmetod som används i Cognacområdet ligger i linje med principen om satsvis destillering med omdestillering, även kallat *repassé* eller dubbeldestillering, som sker i en enkelpanna som fortfarande kallas *alambic charentais* (charentepanna). Reglerna för pannans form, material, kapacitet och uppvärmningsmetod fastställdes 1936 och är avgörande för dessa vinspridryckers kvalitet.

Reglerna omfattar följande:

- Pannans form, som bidrar till att separera ut de flyktiga ämnena.
- Uppvärmning över öppen låga, som gör att kompletterande aromer smälter samman när vinet kommer i kontakt med pannans botten (bränneeffekten).

- De delar av pannan som kommer i kontakt med vin, ångor och destillat och som är tillverkade helt i koppar, på grund av koppars fysikaliska egenskaper (formbarhet och bra värmeledningsförmåga) och förmåga att reagera kemiskt med vissa vinkomponenter.

Denna typ av panna kräver en noggrann procedur vid varje destilleringsomgång: delningen (*la coupe*), som innebär att destillatet separeras på basis av dess alkoholhalt i volymprocent och sammansättning av flyktiga ämnen, dvs. hjärtat separeras från det som ska genomgå omdestillering. På grund av detta och den begränsade volymkapaciteten under den andra destilleringen har destilleringsprocessen i Cognacområdet förblivit ett hantverk som det krävs betydande skicklighet för att behärska. Destilleraren avgör när det är dags för separering och hur återanvändningen ska gå till med tanke på vinernas kvalitet (jästfällningens fyllighet, alkoholhalt i volymprocent, syrlighet etc.) och den kvalitet man vill uppnå.

Vinsprits egenskaper efter geografisk beteckning:

Vinspriten från destilleringspannan präglas av en analytisk och organoleptisk mångfald som i mångt och mycket kan föras tillbaka till ursprunget. Denna mångfald har gett upphov till olika metoder för lagring under olika lång tid.

"Grande Champagne":

I "Grande Champagne" produceras vinsprit som har utsökt finess med avsevärd distinktion och längd och en utpräglad blommig bouquet. Dessa vinspritsdrycker mognar långsamt och kräver långvarig lagring på ekfat för att nå sin fulla mognad.

"Petite Champagne":

Dessa vinspritsdrycker har i stort sett samma egenskaper som "Grande Champagne", men utan den utsökta finess som karakteriserar "Grande Champagne".

"Fine Champagne":

De organoleptiska egenskaperna hos "Cognac" som saluförs under namnet "Fine Champagne" kommer av att man blandat vinsprit från "Grand Champagne" (minst 50 %) med vinsprit från "Petite Champagne".

"Borderies":

Dessa vingårdar producerar rundade, aromatiska och mjuka vinspritsdrycker med en doft av viol. De sägs nå sin optimala kvalitet efter en kortare lagring än vad som krävs för "Champagne".

"Fins Bois":

"Fins Bois" utgör den största vinodlingsregionen och där produceras det rundade och spänstiga vinspritsdrycker som mognar relativt fort och har en fruktig bouquet som påminner om pressade druvor.

"Bois" ("Bons Bois", "Bois ordinaires" och "Bois à terroirs"):

I "Bon Bois" produceras fruktig vinsprit som mognar snabbt.

Lagring:

När vinspriten kommer från destilleringspannan återspeglar den i princip kvaliteten hos de viner som den framställts från.

Det krävs lagring för att vinspriten ska uppnå mognad, dvs. den utvecklingsfas då vinsprits organoleptiska egenskaper är som mest harmoniska.

Lagringen sker uteslutande på ekfat, eftersom det är sådana lagringsbehållare som krävs för att dessa produkter ska mogna.

Lagringstiden beror på egenskaperna hos den vinsprit som ska mogna, den kvalitet man önskar uppnå samt ekfatets typ och ålder.

Under lagringen sker utsöndring av ekämnen samt oxidation och de många fysikalisk-kemiska processer som krävs för att en mogen vinsprit ska få sina särskilda sensoriska egenskaper, inklusive sin färg.

Lagringen av "Cognac" är en process som inte bara gynnas av områdets särskilda klimatförhållanden, utan även av den know-how som har vuxit fram i området under historiens gång. Så snart vinspriten kommit från destilleringspannan lagras den på ekfat under flera år för att mogna (ibland till och med tiotals år). Under lagringen sker olika fysikalisk-kemiska processer: förångning av vatten och alkohol, koncentration av olika ämnen, utsöndring av ekämnen, oxidation etc. Dessa processer påverkas av vinspriten ursprungliga egenskaper (t.ex. alkoholhalt och syrlighet), typ av lagringsfat och de fysiska förhållandena i den källare där faten förvaras (temperatur, luftfuktighet och ventilation).

I det tempererade kustklimat som råder i det geografiska området "Cognac" uppnås mognad genom att vinspriten exponeras för måttlig fuktighet och säsongvis variation utan några extrema förhållanden. Källarna placeras och byggs på ett sådant sätt att man kan dra nytta av de balanserade förhållandena så att vinspriten blir mjuk och mognar på ett harmoniskt vis.

Beroende på de lokala traditionerna väljs antingen ekvirke med täta årsringar (Tronçais) eller ekvirke med glea årsringar (Limousin) – *Quercus petraea* (bergec eller druvek) eller *Quercus robur* (skogsek eller vanlig ek) – på grund av ekträets förmåga att under lång tid interagera med vinspriten och de yttre förhållandena. Det stora antal kooperativa företag som har vuxit fram i det geografiska området har i nära samarbete med "Cognac"-källarmästare lyckats bygga upp know-how för hur de bäst lämpade faten för lagring av "Cognac" framställs. Det är källarmästarens uppgift att välja ut de lämpligaste faten utifrån den nya vinspriten ursprungliga egenskaper, lagringsstadium och de kvalitetsmål som satts upp.

Allt eftersom vinspriten "Cognac" utvecklas i kontakt med ekträet och luften förlorar den alltmer av sitt vatten- och alkoholinnehåll genom förångning. Dessa alkoholångor (med den poetiska benämningen "änglarnas andel") motsvarar miljontals flaskor varje år och ger i källarens närhet näring åt en mikroskopisk svamp, *Torula compniacensis*, som täcker stenarna i detta område och gör dem svarta.

Lagringen av "Cognac" hänger oskiljaktigt samman med konsten att blanda vinspriten (*assemblage*), som utgör själva kärnan i "Cognac"-källarmästarens profession. Precis som målaren väljer färger från sin palett väljer källarmästaren ut olika satsar med "Cognac" med olika ursprung: olika *crus*, olika ålder, "Cognac" som har lagrats på nya fat eller röda (*roux*) fat (dvs. som redan tidigare har innehållit "Cognac") eller på fat med olika ursprung samt i olika slags källare (fuktig eller torr).

Varje vinsprit har sina specifika organoleptiska egenskaper beroende på lagringsprocessen, och dessa egenskaper förstärks på grund av egenskaperna hos andra vinspritsorter som de blandas med.

Att blanda olika vinspritsorter är en komplex procedur som inte kan utföras genom att bara följa ett tekniskt recept. Källarmästaren använder sig av sina empiriska kunskaper, dvs. kunskaper om de olika råvarorna och om beteckningens specifika egenskaper, erfarenheter när det gäller hur råvarorna och deras lagringsfaktorer samverkar samt skicklighet när det gäller att behärska det tekniska. Detta kräver konstant övervakning genom provsmakning och ett välutvecklat sensoriskt minne för vinspriten vid olika steg i produktionen.

Tack vare ett välutvecklat nätverk av företag i området och det samarbete som sker inom källarmästarnas, vinodlarnas, handlarnas och mäklarnas yrkesgemenskap har det varit möjligt att ta vara på, utveckla och föra vidare dessa kunskaper – som kräver många år av lärande i nära samarbete med de som har lång erfarenhet inom professionen.

Länk till produktspecifikationen

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