



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac” (geografische aanduiding)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/4107 van 23 juli 2025 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie¹

(C/2025/4107)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
“Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac”
EU-nr.: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. Naam van het product

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

2. Type geografische aanduiding

- Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- Geografische aanduiding (GA)

3. Sector

- Landbouwproducten
- Wijnen
- Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

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

6. Kwalificatie als standaardwijziging

Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24(4) van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen)

De aangebrachte wijzigingen houden geen verandering in van de naam, van de wettelijke benaming of de categorie gedistilleerde drank, doen de kwaliteit, reputatie of een ander kenmerk van die

¹ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).



gedistilleerde drank niet teniet en leiden niet tot nieuwe beperkingen op het in de handel brengen van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

1. Invoering van nieuwe rassen

Beschrijving

De groep heeft aan het productdossier de drie interspecifieke rassen coutia, luminan en vidal toegevoegd als zogeheten "Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation" (rassen die van belang zijn voor aanpassingsdoeleinden, "VIFA"). Met deze rassen kunnen wijnen worden geproduceerd met een laag alcoholgehalte en een hoge zuurgraad, waardoor ze geschikt zijn voor de productie van gedistilleerde dranken.

De regels voor de wijnstokrassen (deel 1 – D – 1 Wijnstokrassen) en het blenden (deel 1 – D – 10 Regels voor blenden en nabehandeling) zijn eveneens gewijzigd.

Het aandeel van de rassen coutia B, luminan B en vidal B, samen of afzonderlijk, bedraagt maximaal 5% van de wijnstokrassen van het bedrijf. Bedrijven met een oppervlakte van minder dan 20 hectare mogen hiervan afwijken tot maximaal één hectare VIFA en maximaal 10% van de wijnstokrassen. In het enig document zijn verschillende wijzigingen aangebracht in de rubriek "Werkwijze voor de bereiding van de gedistilleerde drank".

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Het verzoek van de groep komt voort uit de noodzaak om druivenrassen te selecteren die zijn aangepast aan de milieu-eisen en klimaatverandering, die een aanzienlijke impact hebben op landbouwproductiesystemen. De groep voert al circa twintig jaar onderzoeksprogramma's uit op dit gebied, in samenwerking met het INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) en IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin), om deze rassen te selecteren.

Met deze rassen kunnen wijnen worden geproduceerd met een laag alcoholgehalte en een hoge zuurgraad. De groep heeft vastgesteld dat hun aromatische profiel ook aansluit bij het onderscheidende karakter van Cognac.

Het productdossier moest worden gewijzigd om de nieuwe rassen erin op te nemen, evenals:

- De regels inzake wijnstokrassen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. Agromilieubepalingen

Beschrijving

De milieubepalingen (deel 1 – D – 2 – g) Agromilieumaatregelen) betreffende onkruidbestrijding op de percelen en op het oppervlak tussen de rijen zijn gewijzigd. Deze wijzigingen zijn bedoeld om controlebepalingen op te nemen waarin de regels worden vastgelegd waaraan moet worden voldaan om in overeenstemming te zijn met de voorschriften.

Het gaat om de volgende bepalingen:

- Maximaal 80 cm chemische onkruidbestrijding op de niet-beploegbare strook grond onder de wijnstokken bij een maximale afstand tussen de rijen van 2,5 m;
- $\frac{1}{3}$ van het maximale toegestane gebied voor chemische onkruidbestrijding op de niet-beploegbare strook grond onder de wijnstokken, wanneer de afstand tussen de rijen meer dan 2,5 m bedraagt.

In het enig document is de rubriek "Werkwijze voor de bereiding van de gedistilleerde drank" gewijzigd.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Na de invoering van de agromilieubepalingen in het productdossier is het controleplan in september 2021 gewijzigd en goedgekeurd.

De keuringsdiensten hebben hiermee een controlemethode ingevoerd om vast te stellen welke teeltpraktijken in overeenstemming zijn met deze nieuwe bepalingen.

Om de controles te waarborgen, heeft de groep twee streefwaarden in het productdossier vastgelegd met betrekking tot deze twee agromilieubepalingen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.



3. Verband met het geografische gebied

Beschrijving

Deel 1 – E – 2 Historische factoren die verband houden met het gebied:

- “In de zestiende eeuw ...” in plaats van de vijftiende eeuw,
- “Aan het begin van de zeventiende eeuw ...” in plaats van de vijftiende eeuw.

De eeuwen waarin historische gebeurtenissen plaatsvonden, waren onjuist.

In het enig document is de rubriek over het verband gewijzigd om deze fout te corrigeren.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

In het oorspronkelijke verband werden onjuiste eeuwen vermeld. Met deze wijzigingen zijn die fouten gecorrigeerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. Actualisering van het maximale alcoholvolumegehalte

Beschrijving

Deel 1 – B – 3 Specifieke kenmerken in vergelijking met andere gedistilleerde dranken van dezelfde categorie: het maximale alcoholvolumegehalte is gewijzigd van 72,4% naar 73,7%.

De actualisering van het maximale alcoholvolumegehalte naar 73,7% is in juni 2022 goedgekeurd. Dit verzoek van het ODG heeft te maken met de opwarming van de aarde, die leidt tot een hoger alcoholvolumegehalte van wijnen die bestemd zijn voor distillatie, en dus tot een hoger alcoholgehalte van de “brouillis”.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Vanwege een omissie in het productdossier ten tijde van de vorige goedkeuring moest deel 1 – B – 3 van het productdossier worden gewijzigd om deze fout te corrigeren.

Het enig document is gecorrigeerd en hoeft daarom nu niet te worden gewijzigd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. Overgangsmatregelen

Beschrijving

De overgangsmatregelen (deel 1 – D – 11 Overgangsmatregelen) voor wijnstokkrassen en de minimale rijping in het geografische gebied zijn geschrapt, omdat ze niet langer gelden. Het enig document is op dit punt niet gewijzigd.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

De niet langer geldende overgangsmatregelen zijn geschrapt om het productdossier te verduidelijken.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. Beschrijving van het geografische gebied

Beschrijving

De afbakening van het geografische gebied is bijgewerkt op basis van de officiële geografische code van 1 januari 2024.

Dit punt is gewijzigd in het enig document.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

De actualisering op basis van de officiële geografische code van 1 januari 2024, die de officiële geografische code van 2020 vervangt, heeft het geografische gebied niet gewijzigd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.



7. Innovatie-evaluatiesystemen

Beschrijving

Toevoeging van een innovatie-evaluatiesysteem aan het productdossier.

Toevoeging aan het enig document in het deel waarin de wijze van productie wordt beschreven:

“Voor evaluatiedoeleinden is het gebruik van distillatieapparatuur die niet voldoet aan de bovenstaande voorwaarden, evenwel toegestaan, zoals beschreven in het protocol dat is goedgekeurd door het Nationaal Comité tijdens de vergadering van 11 september 2024, onder voorbehoud van ondertekening door het INAO, het ODG en de gemachtigde marktdeelnemer van een overeenkomst die is gevalideerd door het Nationaal Comité van 11 september 2024 en in overeenstemming met richtlijn INAO-DIR-CNAOV-2023-01.”

In het kader van deze evaluaties zijn de regels voor het blenden ook beschreven in het deel van het enig document waarin de wijze van productie wordt beschreven:

“Elke marktdeelnemer mag eau-de-vies aankopen die voor meer dan 10% van het volume zijn verkregen door middel van innovatie-evaluatiesystemen en deze blenden, onder voorbehoud van ondertekening van een overeenkomst als bedoeld in punt D (8 – c) en D – 1 door het INAO, het ODG en de gemachtigde marktdeelnemer. Het aandeel van het volume eau-de-vies dat wordt verkregen in het kader van de innovatie-evaluatiesystemen in dit productdossier, bedraagt ten hoogste 10% van het volume bij het blenden van partijen eau-de-vies die zijn bestemd voor de verkoop aan consumenten en de productie van samengestelde producten.”

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

De evaluatiesystemen voor het verwarmen van wijnen en brouillis sluiten aan bij de doelstelling van de gecontroleerde oorsprongsbenaming Cognac om het energieverbruik en de uitstoot van broeikasgassen te verminderen. Bij de distillatie van Cognac komen namelijk veel broeikasgassen vrij, vanwege verschillende factoren (discontinue distillatie, beperkte capaciteit van de alambieken, naakt vuur, gebruik van fossiele brandstoffen, enz.). De distillatie is verantwoordelijk voor 21% van de CO₂eq-uitstoot van de cognacindustrie, waarvan 83% verband houdt met het energieverbruik. In de overeenkomst is de duur van de evaluatie vastgesteld op drie jaar.

In het enig document is het deel gewijzigd waarin de wijze van productie wordt beschreven.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam/Namen

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

2. Land van de aanvrager

Frankrijk

3. Type geografische aanduiding

Beschermde geografische aanduiding (BGA)

4. Categorie/categorieën van de gedistilleerde drank

4. Wijn-eau-de-vie

4.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur

- 22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN
2208 – ethylalcohol, niet gedenatureerd, met een alcoholvolumegehalte van minder dan 80% vol; gedistilleerde dranken, likeuren en andere dranken die gedistilleerde alcohol bevatten

5. Omschrijving van de gedistilleerde drank

- 1 Fysische, chemische kenmerken: eau-de-vies die voor de consument in de handel worden gebracht, hebben een alcoholvolumegehalte van ten minste 40%, een gehalte aan vluchtige stoffen van ten minste 200 gram per hectoliter zuivere alcohol en een maximumgehalte aan methanol van minder dan 100 gram per hectoliter zuivere alcohol. Hun kleur komt overeen met een minimumextinctie bij 420 nm van 0,1 bij een optische baan van 10 mm.
- 2 Organoleptische kenmerken: de “Eaux-de-vie de Cognac” hebben hun eigen aromatische balans



en karakter. Hun sensorisch profiel, gekenmerkt door complexiteit en fijnheid, verandert met de rijpingsduur. De jongste eau-de-vies hebben bloemige en fruitige toetsen, zoals van wijn- of acaciabloesem, druiven, peren of bepaalde exotische vruchten. In contact met eikenhout verkrijgen zij karakteristieke toetsen, waaronder vanille, kokosnoten of roosttinten. Hun rijping leidt er ook toe dat hun aromatische profiel verrijkt en complexer wordt, met inbegrip van toetsen van met name gekonfijte vruchten, specerijen, hout, tabak of gedroogde vruchten. Al deze noten vormen een complex en specifiek aromatisch profiel, dat in de literatuur wordt beschreven als “Rancio Charentais” (Flanzy, 1998). Deze aromatische ontwikkeling gaat gepaard met een smaakontwikkeling. Dit leidt tot een versoepeling van de percepties in de mond, de ontwikkeling van een kenmerkende rondheid en volume en een aanzienlijke toename van de aromatische persistentie. Er bestaan enkele nuances tussen de verschillende cru's die als basis dienden voor de door Coquand aan het einde van de negentiende eeuw vastgestelde afbakening. – De Grand Champagne zorgt voor zeer fijne eau-de-vies die sterk onderscheidend zijn en een lange afdrank hebben, met een overwegend bloemig bouquet. Deze eau-de-vies rijpen langzaam en moeten daarom lang in eiken vaten worden bewaard om volrijp te worden. – De Petite Champagne heeft in wezen dezelfde kenmerken als de Grande Champagne, maar verkrijgt zijn optimale kwaliteit na een kortere rijping dan de Grande Champagne. – De “Cognac” die onder de aanvullende geografische benaming “Fine Champagne” wordt aangeboden, heeft organoleptische kenmerken die het gevolg zijn van het blenden van de Grande Champagne (ten minste de helft) en de Petite Champagne. – De wijngaarden van Borderies brengen ronde, bouquetrijke, zoete eau-de-vies voort die gekenmerkt worden door een parfum van viooltjes. Zij hebben de reputatie hun optimale kwaliteit te verkrijgen na een kortere rijpingsperiode dan de eau-de-vies uit de “Champagne”. – De Fins Bois, die de grootste wijngaard vormt, brengt ronde, soepele eau-de-vies voort die relatief snel rijpen en waarvan het fruitige bouquet doet denken aan geperste druiven. – De Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires of Bois à terroirs) brengen eau-de-vies voort met fruitige aroma's die snel rijpen. De kleur van de eau-de-vies verandert ook met de rijpingsduur. Vanaf lichtgeel intensiveert die geleidelijk tot goudgele tinten en vervolgens tot ambergeel en mahonie voor de oudste eau-de-vies.

“Esprit de Cognac” heeft een alcoholvolumegehalte tussen 80% en 85%.

6. Korte beschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Alle productiestadia om in aanmerking te komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Cognac”, “Eau-de-vie de Cognac” of “Eau-de-vie des Charentes” vinden plaats in het geografische gebied dat oorspronkelijk was afgebakend bij het gewijzigde decreet van 1 mei 1909, dat het grondgebied van de volgende gemeenten bestrijkt, op basis van de officiële geografische code van 1 januari 2024.

In het departement Charente,

gemeenten in hun geheel:

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, Boisé-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (kanton Tude-et-Lavalette), Bors (kanton 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-Boème, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluau, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Rouillet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac,



Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carières, 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, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers;

deel van de gemeenten:

Moulins-sur-Tardoire (het deel dat op 1 januari 2019 overeenkwam met het grondgebied van de deelgemeente Rancogne), La Rochefoucauld-en-Angoumonths (het deel dat op 1 januari 2019 overeenkwam met het grondgebied van de deelgemeente Saint-Projet-Saint-Constant).

In het departement Charente-Maritime de gemeenten:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingéay, 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, Boscarnant, 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, Châtelailon-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'Ardenne, 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, Tonny-Boutonne, Tonny-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.

In het departement Dordogne de gemeenten:

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

In het departement Deux-Sèvres de gemeenten:

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.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut National de l'Origine et de la Qualité".

7. Werkwijze voor de bereiding van de gedistilleerde drank

De wijnen die bestemd zijn voor de productie van de eau-de-vies, zijn verkregen van de volgende druivenrassen:

- colombar B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B;
- folignan B, die maximaal 10% van de wijngaard vertegenwoordigt.
- coutia B, luminan B, vidal B, als "Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation" (rassen die van belang zijn voor aanpassingsdoeleinden, "VIFA"), onder voorbehoud van ondertekening door het INAO, het ODG en de betrokken bevoegde marktdeelnemer van een overeenkomst conform de raamovereenkomst voor eau-de-vies verkregen door distillatie "à repasse" (dubbele distillatie), die is goedgekeurd door het bevoegde Nationale Comité op 30 juni 2023.

Het aandeel van de rassen coutia B, luminan B en vidal B, samen of afzonderlijk, bedraagt maximaal 5% van de wijnstokrassen van het bedrijf.

Bedrijven met een oppervlakte van minder dan 20 hectare mogen hiervan afwijken tot maximaal één hectare VIFA en maximaal 10% van de wijnstokrassen.

Om te beoordelen of het wijnstokrassenbestand aan de vereisten voldoet, wordt gekeken naar alle percelen van het bedrijf die bestemd zijn voor de productie van eau-de-vies met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Cognac".

a) Beplantingsdichtheid

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 2.200 wijnstokken per hectare.

b) Afstand

De maximumafstand tussen de rijen van de wijnstokken bedraagt 3,50 meter.

c) Snoeiwijze

Snoeien is elk jaar verplicht. Alle snoeiwijzen zijn toegestaan.

d) Aantal ogen per hectare

Het aantal ogen per hectare is beperkt tot 80.000.

e) In productie brengen van jonge wijnstokken

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Cognac" mag pas aan van jonge wijnstokken bereide eau-de-vie worden verleend vanaf het tweede jaar na het jaar waarin de aanplant ervan, vóór 31 juli, heeft plaatsgevonden.

f) Dode of ontbrekende wijnstokken

- Voor wijnstokken waarvan de oorspronkelijke beplantingsdichtheid of de beplantingsdichtheid na aanpassing van het perceel niet meer dan 2.500 wijnstokken per hectare bedraagt, wordt het percentage dode of ontbrekende wijnstokken als bedoeld in artikel D.645-4 van het wetboek van landbouw en zeevisserij vastgesteld op 20%.
- Voor wijnstokken waarvan de oorspronkelijke beplantingsdichtheid of de beplantingsdichtheid na aanpassing van het perceel meer dan 2.500 wijnstokken per hectare en ten hoogste 2.900



wijnstokken per hectare bedraagt, bedraagt het percentage dode of ontbrekende wijnstokken als bedoeld in artikel D.645-4 van het wetboek van landbouw en zeevisserij 25%.

- Voor wijnstokken waarvan de oorspronkelijke beplantingsdichtheid of de beplantingsdichtheid na aanpassing van het perceel meer dan 2.900 wijnstokken per hectare bedraagt, bedraagt het in artikel D.645-4 van het wetboek van landbouw en zeevisserij bedoelde percentage dode of ontbrekende wijnstokken 35%.

g) Agromilieumaatregelen

Volledig chemische onkruidbestrijding op de percelen is verboden.

Chemische onkruidbestrijding is beperkt tot de niet-beploegbare strook grond onder de wijnstokken en mag worden toegepast op:

- Maximaal $\frac{1}{3}$ van de afstand tussen de rijen wijnstokken indien die afstand meer dan 2,5 m bedraagt;
- Maximaal 80 cm indien de afstand tussen de rijen wijnstokken 2,5 m of minder bedraagt.

Op al het oppervlak tussen de rijen wordt ingezaaide en spontane vegetatie mechanisch of fysiek onder controle gehouden.

Chemische onkruidbestrijding op kopakkers is verboden.

De maximaal toegestane jaarlijkse opbrengst komt overeen met de maximale hoeveelheid druiven of het equivalent in volume wijn of most per hectare, uitgedrukt in hectoliter wijn per hectare met een referentie-alcoholvolumegehalte van 10%. Zij wordt binnen de grenzen van een maximumopbrengst van 160 hectoliter wijn per hectare vastgesteld met een referentie-alcoholvolumegehalte van 10%.

Het gebruik van centrifugale palletpompen is verboden voor het overbrengen van de oogst.

Het gebruik van persen met een schroef van Archimedes, bekend als continupers, is verboden.

Alle verrijkingmethoden zijn verboden.

Het gebruik van zwaveldioxide tijdens de vinificatie in de periode van gisting is verboden.

Bij de distillatie hebben de wijnen een alcoholvolumegehalte van ten minste 7% en een alcoholvolumegehalte van ten hoogste 12%. Het gehalte aan vluchtige zuren bedraagt ten hoogste 12,25 milli-equivalenten per liter.

a) Distillatieperiode

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Cognac" is uitsluitend van toepassing op eau-de-vies die zijn verkregen door distillatie van wijnen van de lopende oogst.

De distillatie moet uiterlijk op 31 maart van het jaar volgend op de oogst voltooid zijn.

b) Beginsel van distillatie

De distillatie vindt plaats volgens het beginsel van de eenvoudige discontinue distillatie, distillatie "à repasse" of dubbele distillatie genoemd. Deze methode bestaat uit twee gangen, die "chauffes" worden genoemd:

- bij de eerste chauffe wordt de wijn gedistilleerd en wordt "brouillis" verkregen;
- bij de tweede chauffe of repasse of "bonne chauffe" wordt de brouillis gedistilleerd en wordt de "Eau-de-vie de Cognac" verkregen, nadat de bestanddelen die aan het begin en het einde van de distillatie zijn ontstaan (ook "flegmes" genoemd), zijn verwijderd;
- tijdens de eerste of tweede chauffe mogen de fracties van het begin en het einde van eerdere distillaties die niet als "Eau-de-vie de Cognac" zijn geselecteerd, aan de wijn of aan de brouillis worden toegevoegd.

c) Beschrijving van de distillatieapparatuur

De zogenaamde "alambic charentais" is een alambiek die bestaat uit een ketel die door een naakt vuur wordt verhit, een helm, een zwanenhals, met of zonder voorverwarmer, en een spiraal met een condensor.

De ketel, de helm, de zwanenhals, de spiraal en de open alcoholmeterhouder moeten van koper zijn.

Voor evaluatiedoeleinden is het gebruik van distillatieapparatuur die niet voldoet aan de bovenstaande voorwaarden evenwel toegestaan, zoals beschreven in het protocol dat is goedgekeurd door het Nationaal Comité tijdens de vergadering van 11 september 2024, onder voorbehoud van ondertekening door het INAO, het ODG en de gemachtigde marktdeelnemer van een overeenkomst die is gevalideerd door het Nationaal Comité van 11 september 2024 en in overeenstemming met richtlijn INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

De totale capaciteit van de ketel mag niet meer bedragen dan 30 hl (met een tolerantie van 5%) en het volume van de lading mag niet meer bedragen dan 25 hl (met een tolerantie van 5%) per chauffe.

Ketels met een capaciteit die groter is dan het in de vorige alinea vastgestelde maximum, mogen evenwel worden gebruikt, op voorwaarde dat zij uitsluitend voor de eerste chauffe worden gebruikt om brouillis te verkrijgen en dat de totale capaciteit van de ketel niet meer bedraagt dan 140 hl (met een tolerantie van 5%) en het volume van de gebruikte wijn beperkt is tot 120 hl (met een tolerantie van 5%) per chauffe.

d) Alcoholgehalte van eau-de-vies

Na dubbele distillatie mag het alcoholvolumegehalte van de eau-de-vies niet hoger zijn dan 73,7% bij 20 °C in de dagelijkse recipiënt voor eau-de-vies.



- e) Ontwikkeling van de “Esprit de Cognac”
Dit product wordt bereid na verdere distillatie van de tweede chauffe in een alambiek zoals hierboven wordt beschreven. Het alcoholvolumegehalte moet tussen 80% en 85% liggen.
- f) Distillatie tijdens veranderingen van cru's
“Cru” is de aanvullende geografische benaming waarmee het geografische gebied is afgebakend in het deel dat betrekking heeft op aanvullende geografische aanduidingen.
Wanneer de distillatie betrekking heeft op wijnen van verschillende cru's, mogen de fracties van het begin en het einde van een bonne chauffe slechts worden verwerkt in de brouillis of wijnen van een andere cru onder de volgende voorwaarden:
- vóór de verandering moet de laatste goede chauffe van de cru die wordt gedistilleerd plaatsvinden met gebruikmaking van maximaal 33% van het laadvermogen van de distilleerderij, wanneer deze uit ten minste drie alambieken bestaat;
 - de toevoeging van de fracties van het begin en het einde van de distillatie van een bonne chauffe is beperkt tot maximaal 8% van het volume van de lading van de gebruikte alambiek.

Het blenden van eau-de-vies van verschillende leeftijden en profielen is inherent aan de bereiding van “Cognac”. Het maakt het mogelijk om te allen tijde een product te verkrijgen dat de precieze en harmonieuze organoleptische kenmerken bezit die nodig zijn.

Elke marktdeelnemer mag eau-de-vies aankopen die voor meer dan 10% van het volume zijn verkregen door middel van innovatie-evaluatiesystemen en deze blenden, onder voorbehoud van ondertekening van een overeenkomst als bedoeld in punt D (8 – c) en D – 1 door het INAO, het ODG en de gemachtigde marktdeelnemer. Het aandeel van het volume eau-de-vies dat wordt verkregen in het kader van de innovatie-evaluatiesystemen in dit productdossier, bedraagt ten hoogste 10% van het volume bij het blenden van partijen eau-de-vies die zijn bestemd voor de verkoop aan consumenten en de productie van samengestelde producten.

Alleen de volgende methoden zijn toegestaan:

- aanpassing van de kleur met karamel E 150a (gewone karamel);
- verzoeting met de in bijlage 1, punt 3, a), bij Verordening (EG) nr. 110/2008 omschreven producten om de smaak af te maken;
- toevoeging van infusie van eikenspaanders in warm water.

Het effect ervan op de verdonkering van de eau-de-vie bedraagt niet meer dan 4% vol. De verdonkering, uitgedrukt in % vol, wordt verkregen door het verschil tussen het effectieve alcoholvolumegehalte en het bruto alcoholvolumegehalte.

De toevoeging van infusie van houtspaanders is een traditionele methode: de gebruikte houtsoort moet overeenkomen met die van de in het productdossier vermelde vaten en, in voorkomend geval, wordt de infusie gestabiliseerd door toevoeging van eau-de-vie die overeenstemt met de eau-de-vie van bestemming.

De eau-de-vies de Cognac worden zonder onderbreking gerijpt in uitsluitend eikenhouten vaten. Voor rechtstreekse menselijke consumptie moeten eau-de-vies ten minste twee jaar rijpen. Deze eerste twee rijpingsjaren moeten in het gebied plaatsvinden.

8. Specifieke voorschriften betreffende de verpakking

–

9. Specifieke regels inzake de etikettering

9.1. Algemene regels

De naam “Cognac” mag worden gebruikt zonder de vermelding “gecontroleerde oorsprongsbenaming”, aangezien deze geen verband houdt met een aanvullende geografische benaming.

9.2. Vermelding van de leeftijd

De minimumleeftijd van de verzonden eau-de-vies de Cognac moet overeenkomen met:

- Compte 2 voor de aanduidingen: “3 Etoiles”, “Sélection”, “VS”, “De Luxe” en “Very Special” en “Millésime”;
- Compte 3 voor de aanduidingen: “supérieur”, “Cuvée Supérieure”, “Qualité Supérieure”;
- Compte 4 voor de aanduidingen: “V.S.O.P.”, “Réserve”, “Vieux”, “Rare” en “Royal”;
- Compte 5 voor de aanduidingen: “Vieille Réserve”, “Réserve Rare” en “Réserve Royale”;
- Compte 6 voor de aanduidingen: “Napoléon”, “Très Vieille Réserve”, “Très Vieux”, “Héritage”, “Très Rare”, “Excellence” en “Suprême”;
- Compte 10 voor de aanduidingen: “XO”, “Hors d’âge”, “Extra”, “Ancestral”, “Ancêtre”, “Or”, “Gold”, en “Impérial” “Extra Old”, “XXO”, “Extra Extra Old”.



- De aanduidingen “XXO” en “Extra Extra Old” zijn specifiek voor eau-de-vies die 14 jaar of ouder zijn.

Met uitzondering van de hierboven genoemde samengestelde vermeldingen die gekoppeld zijn aan een bepaalde compte, leidt het gebruik van verschillende vermeldingen die tot dezelfde compte behoren, op hetzelfde etiket niet tot een wijziging van de compte van de controle.

Bij gebruik van verschillende aanduidingen die tot verschillende comptes behoren, op hetzelfde etiket moet er gecontroleerd worden op de oudste compte die wordt gebruikt.

De etikettering van de aanduidingen en de wijze waarop deze plaatsvindt, mogen bij de koper of de consument niet tot verwarring leiden over de leeftijd en de wezenlijke eigenschappen van de “Cognac”.

10. Beschrijving van het verband tussen de gedistilleerde drank en de geografische oorsprong, met inbegrip van, in voorkomend geval, de specifieke onderdelen van de productomschrijving of de productiemethode die het verband staven

“Eaux-de-vie de Cognac” hebben hun eigen aromatische balans en karakter, wat overeenkomt met de elementen van het productdossier die betrekking hebben op de geografische oorsprong, de wijnstokrassen, het beheer van de wijngaarden, de technieken voor de bereiding van de wijnen, de distillatie ervan en de rijping van de eau-de-vies.

1. Beschrijving van de natuurlijke en menselijke factoren die verband houden met het gebied

a) Klimaat

Het afgebakende gebied “Cognac”, dat bijna de gehele Charente-Maritime, een groot deel van de Charente en enkele gemeenten in de Dordogne en de Deux-Sèvres bestrijkt, ligt ten noorden van het Aquitaans Bekken, dat grenst aan de Atlantische Oceaan. Het eindigt in het westen, langs de randen van Gironde en de eilanden (Île de Ré en Île d’Oléron), en in het oosten, richting Angoulême, bij de eerste uitlopers van het Centraal Massief. De rivier de Charente loopt door de regio en wordt gevoed door kleine rivieren: de Né, de Antenne, de Seugne enz.

Het gematigde oceaanklimaat is vrij homogeen, met uitzondering van de kustgebieden, die zonniger zijn en minder temperatuurschommelingen kennen. Als gevolg van de nabijheid van de oceaan kan er het hele jaar door regen vallen. In de winter is de regenval echter het grootst. Derhalve zijn droge periodes zeldzaam en krijgen de wijnstokken regelmatig water. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt ongeveer 13 °C, met vrij zachte winters. De temperaturen zijn voldoende voor een goede rijpheid van de druiven, maar niet zo hoog dat de druiven verbranden.

b) De wijngaarden

Henri Coquand (1811–1881), hoogleraar geologie, bestudeerde in het midden van de negentiende eeuw de geologie van de regio en maakte met een proever een indeling van de verschillende gebieden op basis van de kwaliteit van de eau-de-vies die de bodems van de gebieden kunnen produceren.

Hun werkzaamheden leidden rond 1860 tot de afbakening van verschillende “cru’s” en dienden als basis voor het decreet van 13 januari 1938 waarin de afbakening van deze cru’s werd vastgelegd. De geografische benamingen in aanvulling op de benaming “Cognac” worden nog altijd gebruikt onder hun historische namen: “Grande Champagne”, “Petite Champagne”, “Fine Champagne”, “Borderies”, “Fins bois”, “Bons Bois”, waaraan “Bois ordinaires” of “Bois à terroir” moet worden toegevoegd.

Ter verduidelijking, de aanvullende geografische benaming “Fine Champagne” komt niet overeen met een gebied als zodanig.

Het gebruik ervan is echter voorbehouden aan een blend van eau-de-vies die uitsluitend afkomstig zijn van de twee aanvullende geografische benamingen “Grande Champagne” en “Petite Champagne”, waarin “Grande Champagne” een aandeel van ten minste 50% moet hebben.

Volgens de bevindingen van destijds kunnen de bodems die bij deze benamingen horen, overwegend als volgt worden gekarakteriseerd:

- Grande en Petite Champagne: vrij oppervlakkige klei- en kalkbodems op zacht kalksteen, krijtachtig, uit het krijt;
- Borderies: klei-/kieselbodems, met vuursteen door decarbonatisering van kalksteen;
- Fins Bois: voornamelijk “groies”, rode oppervlakkige klei- en kalkbodems met veel stenen, hard kalksteen uit de jura en verder sterk kleihoudende bodems;
- Les Bois (Bons Bois, Bois ordinaires en Bois à terroirs): zandgronden in kustgebieden, in sommige valleien en in het zuiden van het wijngebied. Dit zand is door erosie uit het Centraal Massief afkomstig.



De wijngaard voor de productie van “Cognac” beslaat tegenwoordig ongeveer 75.000 hectare, ofwel 95% van de wijngaarden in het gebied (ongeveer 9% van het landbouwareaal in het afgebakende gebied). De ugni blanc is het meest aangeplante ras: het is nu goed voor bijna 98% van de wijngaarden van de “Cognac”.

c) De economie van de “Cognac”

De economie van de regio is van oudsher verbonden met de welvaart die de “Cognac” heeft gebracht en waaromheen veel beroepen en aanverwante industrieën zich hebben ontwikkeld tot een professionele gemeenschap die zich volledig richt op de ontwikkeling van en de handel in “Cognac”.

De bedrijven die betrokken zijn bij de productie van “Cognac” (ongeveer 5.500 wijnbouwers, 110 professionele distilleerders en 300 handelaren) vormen een sterke professionele gemeenschap van ongeveer 12.000 mensen: tonnenmakers, koperslagers, glas-, karton-, drukkerij- en kurkbedrijven, transporteurs, oenologische laboratoria, fabrikanten van landbouwmaterieel enz.

2. Historische factoren die verband houden met het gebied

Uit archeologisch onderzoek in Charentes is gebleken dat de eerste wijngaarden al aan het einde van de eerste eeuw na Christus verschenen. Bovendien bleek uit de opgravingen dat in de regio zeer veel landbouwbedrijfsgebouwen, met name voor wijnbouw, aanwezig waren. Dit bewijst dat er al vanaf het hoog-Romeinse Rijk wijnbouw plaatsvond.

In de Middeleeuwen ontstond dankzij de rivier de Charente een mentaliteit die bevorderlijk is voor de internationale handel in de regio. De stad Cognac onderscheidde zich al door de wijnhandel, die plaatsvond naast de activiteiten van haar zoutdepot sinds de elfde eeuw. De wijnen van de wijngaard Poitou, die werden vervoerd door de Nederlandse schepen die kwamen voor het zout van de Atlantische kust, vonden waardering in de landen aan de Noordzee.

In de zestiende eeuw besloten de Nederlanders de wijnen uit de regio te distilleren om ze langer te kunnen bewaren. In de Renaissance nam de handel een grote vlucht. Nederlandse schepen kwamen naar Cognac en de havens van Charente voor de gerenommeerde wijnen van de cru's van “Champagne” en van “Borderies”.

Deze wijnen, die een laag alcoholgehalte hebben, hadden echter te lijden onder de lange zeereizen. Hun kennis van distillatie bracht de Nederlanders ertoe de wijn thuis te distilleren om deze beter te kunnen bewaren. Zij noemden het “brandewijn” (wat letterlijk “verbrande wijn” betekent), waarvan de naam “brandy” is afgeleid.

Aan het begin van de zeventiende eeuw maakte de dubbele distillatie het mogelijk het product te vervoeren in de vorm van een niet aan verandering onderhevige eau-de-vie, die veel geconcentreerder was dan wijn. De eerste alambieken, die door de Nederlanders in Charente werden geïnstalleerd, werden geleidelijk aangepast. De inwoners van Charente bekwaamden zich in de techniek en verbeterden deze met het dubbele distillatieproces.

Halverwege de negentiende eeuw kwam een groot aantal handelshuizen op die de eau-de-vie niet langer in vaten vervoerden, maar in flessen.

Door deze nieuwe vorm van handel ontstonden aanverwante industrieën: glasbedrijven (die lokaal knowhow ontwikkelden voor de mechanisering van processen voor de fabricage van flessen), bedrijven die kisten en doppen fabriceerden en drukkerijen.

In Charente verscheen rond 1875 de phylloxera vastatrix, een insect van de orde hemiptera, die de wijnstokken aantast door het sap uit hun wortels te zuigen. Hierdoor werd het grootste deel van de wijngaarden vernietigd: tegen 1893 was van de 280.000 hectare die voor de plaag aanwezig was, nog maar 40.600 hectare over. Net als elders in Europa werden de wijngaarden van Charente hersteld met Amerikaanse onderstammen. Deze gebeurtenis leidde tot de oprichting, in 1888, van het Comité de la Viticulture, dat in 1892 werd omgedoopt tot Station Viticole, een interprofessionele organisatie die zich richtte op kwalitatief onderzoek met betrekking tot “Cognac”.

Deze organisatie heeft veel geïnvesteerd in het onderzoek van rassen. Dankzij haar inspanningen is de ugni blanc tegen het midden van de twintigste eeuw het meest gebruikte druivenras geworden. De ugni blanc is resistenter dan de traditionele rassen die vóór de fyloxeracrisis werden gebruikt (colombard, folle blanche enz.) en die door enting kwetsbaar waren geworden.

Ook werd aan dit ras de voorkeur gegeven vanwege zijn productiviteit (de opbrengst ligt tussen 120 en 130 hectoliter per hectare), zuurgraad en lage suikergehalte, waardoor een laag alcoholgehalte ontstaat. Het druivenras is van Italiaanse oorsprong (bekend als “trebbiano toscano”) en bevindt zich in het gebied aan de noordelijke grens voor rijping.

3. Historische factoren die verband houden met de reputatie van het product

Vanaf het einde van de zeventiende eeuw, en met name de daaropvolgende eeuw, werd de markt georganiseerd en werden handelshuizen opgezet om aan de vraag te kunnen voldoen. Deze “comp-toirs”, sommige van Angelsaksische oorsprong, vestigden zich in de belangrijkste steden van de



regio: bijvoorbeeld Martell in 1715, Rémy Martin in 1724, Delamain in 1759, Hennessy in 1765, Godet in 1782, Hine in 1791 en Otard in 1795.

De ondertekening, op 23 januari 1860, van een handelsverdrag tussen Frankrijk en Engeland, onder het gezag van Napoleon III, bezorgde de "Cognac" een pijlsnelle opkomst, die in 1879 zijn hoogtepunt bereikte (oprichting van handelsondernemingen: Bisquit in 1819, Courvoisier in 1843, Royer in 1853, Meukow in 1862, Camus en Hardy in 1863).

In de eerste helft van de twintigste eeuw werd voor "Cognac" wetgeving ingevoerd om lokale, eerlijke en constante gebruiken vast te leggen:

- 1909: afbakening van het geografische productiegebied;
- 1936: erkenning van "Cognac" als gecontroleerde oorsprongsbenaming;
- 1938: afbakening van regionale benamingen (ruwe of geografische namen).

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd een Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie opgericht om de voorraad "Cognac" veilig te stellen. Na de bevrijding werd dit bureau in 1946 vervangen door het Bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC), waaraan in 1948 het Station Viticole wordt toegevoegd. De wijnbouwers en handelaren in "Cognac" zijn overeengekomen dat het BNIC zich in het algemeen moet richten op de ontwikkeling van "Cognac" en de vertegenwoordiging en verdediging van de collectieve belangen van beroepsbeoefenaren. Het BNIC richt zich er voornamelijk op de oorsprongsbenaming "Cognac" bekend te maken, te verdedigen en te promoten en de betrekkingen tussen handel en wijnbouw te bevorderen. Het is ook belast met openbare dienstverlening en houdt toezicht op de rijping, de leeftijdscontrole en de kwaliteitsbewaking van "Cognac" aan de afnemerszijde en geeft de nodige certificaten voor de export af.

"Cognac" is een historisch exportproduct en wordt tegenwoordig voor meer dan 95% in het buitenland geconsumeerd in bijna 160 landen. Van het Verre Oosten tot het Amerikaanse continent en Europa staat "Cognac" bij de liefhebbers ervan synoniem voor een eau-de-vie van zeer hoge kwaliteit, een symbool van de Franse levensstijl.

4. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de kenmerken van het product

De druivenrassen uit de regio, met name de ugni blanc, worden gekenmerkt door een hoge productiviteit en een late rijping, die vele voordelen hebben voor de productie van alcoholarme en zure distillatiewijnen. Deze eigenschappen zijn essentieel voor de eindkwaliteit van "eaux-de-vie de Cognac".

De wijnen die bestemd zijn voor de productie van "eaux-de-vie de Cognac" hebben een reële specificiteit, die al meer dan een eeuw consequent wordt beschreven in de wetenschappelijke en technische literatuur.

Het zoeken naar alcoholarme en zure wijnen is dus een bijzonder en constant kenmerk van de productie van "eaux-de-vie de Cognac" (Ravaz (1900), Lafon et al. (1964), Lurton et al. (2011)). Dankzij de zuurgraad kan de wijn in de wintermaanden tot aan de distillatie op natuurlijke wijze worden bewaard, en dankzij het lage alcoholgehalte kan de gewenste concentratie van aroma's in de wijnen worden verkregen.

Lage opbrengsten leiden doorgaans tot een hoger alcoholvolumegehalte van de wijnen, een lagere zuurgraad en een lager stikstofgehalte in de druiven. Een stijging van de opbrengst heeft het tegenovergestelde gevolg, namelijk een lager alcoholgehalte en een hogere zuurgraad.

Andere parameters, zoals het gehalte aan appelzuur, elke verandering in de rijpheid van de aroma's, de verdunning ervan en de frequentie van aantasting door Botrytis, wat nadelig is voor de kwaliteit van de eau-de-vies, nemen echter toe wanneer de opbrengst te hoog is.

Al deze parameters leiden dus tot de vaststelling van een optimaal opbrengstgebied, dat elk jaar varieert naar gelang van de kenmerken van de oogst.

De vaststelling van een maximale jaarlijkse opbrengst, afhankelijk van de ontwikkeling van deze parameters, maakt het bovendien mogelijk de productie te situeren in het optimale opbrengstgebied voor de productie van wijnen met het beste evenwicht tussen de verschillende kwaliteitsparameters die nodig zijn voor de productie van "eaux-de-vie de Cognac". Deze jaarlijkse opbrengst ligt dus binnen een optimale marge waarbinnen de klimaatreserve zich bevindt.

Bovendien leidt het risico van een kwalitatieve waardevermindering van de geproduceerde wijnen bij een buitensporige verhoging van de opbrengst tot de invoering van aanvullende maatregelen met betrekking tot de productiviteit van wijngaarden, waaronder de vaststelling van een maximale opbrengst.

De aromatische kwaliteit van de eau-de-vies hangt grotendeels af van de kenmerken van de gebruikte wijnen.

Door de keuze van de wijnstokrassen en de naleving van de specifieke wijnbereidingsregels in het productdossier van de benaming "Cognac" kunnen wijnen worden bereid met fijne en delicate aroma's, die essentieel zijn voor de productie van eau-de-vies van hoge kwaliteit. Deze wijnen mogen geen negatieve punten hebben, zoals plantenkenmerken, overtollige acetaldehyde (geoxideerd), hogere alcoholen (zwaarte) of bepaalde verbindingen die verband houden met de achteruitgang van



de wijnen tijdens de bewaring. Naast het productdossier worden een aantal aanbevelingen met betrekking tot het oogsten en het persen, de gisting en de bewaring van de nog te distilleren wijnen aangepast, regelmatig bijgewerkt en op grote schaal onder de wijnbereiders in het productiegebied verspreid.

Knowhow over het snoeien en de wijnbereiding:

De zuurgraad en het lage alcoholgehalte worden versterkt door de door de wijnbouwer op basis van verschillende factoren gekozen snoeiwijze:

- de afstand tussen de rijen;
- de hoogte van de stam en de vegetatie;
- de opbindmethode zelf: wijnstokken met een traditionele lange snoei, wijnstokken met een cordonsnoei (hoge vallende of lage opgebonden cordonsnoei enz.).

De trossen worden onmiddellijk na de oogst in traditionele horizontale persen of in pneumatische persen geperst. Continupersen met een schroef van Archimedes zijn verboden. Het verkregen sap wordt zo spoedig mogelijk tot gisting gebracht. Chaptalisatie is verboden.

De persing en gisting worden zorgvuldig gecontroleerd, aangezien zij bepalend zijn voor de uiteindelijke kwaliteit van de eau-de-vie. Om de kwaliteit van toekomstige eau-de-vies te behouden, mag tijdens de gistingsperiode geen zwaveldioxide aan de distillatiewijn worden toegevoegd.

Bijgevolg is de uiterste datum voor de distillatie van de witte wijnen die bestemd zijn voor de productie van "Cognac", 31 maart van het jaar volgend op de oogst, om elk risico voor de houdbaarheid van de wijnen te voorkomen.

Distillatie:

De distillatie van Cognac wordt gekenmerkt door het volgende distillatiebeginsel: discontinue distillatie of dubbele distillatie, ook wel "a repasse" genoemd, en de gebruikte alambiek: de zogenaamde "alambic charentais", waarvan de vorm, het materiaal, de capaciteit en de verwarmingsmethode sinds 1936 zijn vastgelegd en absoluut bepalend zijn voor de kwaliteit van de eau-de-vies.

Het is namelijk zo dat:

- de vorm van de apparatuur bijdraagt aan de selectie van vluchtige stoffen;
- de verhitting op naakt vuur zorgt voor de synthese van de aanvullende aroma's wanneer de wijn in contact komt met de bodem van de ketel (koken);
- de onderdelen van de alambiek die in contact komen met wijn, de dampen of de distillaten, volledig van koper zijn gemaakt vanwege de fysische eigenschappen van dit metaal (smeedbaarheid, goede warmtegeleiding) en de chemische reactiviteit ervan met bepaalde bestanddelen van de wijnen.

Dit soort alambieken omvat een delicate bewerking bij elke distillatie: "coupe", dat bestaat uit het splitsen van de stroom van het distillaat op basis van het alcoholvolumegehalte en de samenstelling ervan uit vluchtige stoffen tussen de coeur en de voor hergebruik bestemde delen in de volgende distillatie. Bijgevolg blijft de distillatie van Cognac, net als bij de beperking van het laadvermogen tijdens de tweede chauffe, een ambachtelijke activiteit die samenhangt met de knowhow van de distilleerder. Afhankelijk van de kwaliteit van de wijnen (hoeveelheid droesem, alcoholvolumegehalte, zuurgraad enz.) en hun kwalitatieve doelstellingen, beslissen de distilleerders over het juiste moment voor deze coupes en de manieren van hergebruik.

Kenmerken van eau-de-vies volgens geografische benamingen:

De eau-de-vies die aan het eind van de alambiek worden verkregen, worden gekenmerkt door een grote analytische en organoleptische diversiteit, die met name het gevolg is van hun oorsprong. Deze diversiteit maakt het noodzakelijk verschillende rijpingstechnieken gedurende verschillende perioden toe te passen.

Grande Champagne:

Grande Champagne zorgt voor zeer fijne eau-de-vies die sterk onderscheidend zijn en een lange afdronk hebben, met een overwegend bloemig bouquet. Deze eau-de-vies rijpen langzaam en moeten daarom lang in eiken vaten worden bewaard om volrijp te worden.

Petite Champagne:

Deze eau-de-vies hebben in wezen dezelfde kenmerken als de Grande Champagne, maar minder fijn.

Fine Champagne:

"Cognac" die wordt aangeboden onder de naam "Fine Champagne", heeft organoleptische kenmerken die het gevolg zijn van het blenden van de eau-de-vies van Grande Champagne (ten minste de helft) en Petite Champagne.

Borderies:

Deze wijngaarden brengen ronde, bouquetrijke, zoete eau-de-vies voort die gekenmerkt worden door



een parfum van viooltjes. Zij hebben de reputatie hun optimale kwaliteit te verkrijgen na een kortere rijpingsperiode dan de eau-de-vies uit de "Champagne".

Fins Bois:

De Fins Bois is de grootste wijngaard. Ze brengen ronde, soepele eau-de-vies voort die relatief snel rijpen en waarvan het fruitige bouquet doet denken aan geperste druiven.

Les Bois (Bons Bois, Bois à Terroir of Bois Ordinaires):

Bons Bois brengt eau-de-vies voort met fruitige aroma's die snel rijpen.

Rijping:

De nieuwe eau-de-vies die aan het eind van de alambiek worden verkregen, vormen voor een essentieel deel de weerspiegeling van de kwaliteit van de wijnen waaruit zij worden verkregen.

De rijping van de eau-de-vies is het proces waarmee zij hun rijpheid krijgen, d.w.z. het ontwikkelingsstadium dat overeenkomt met hun meest harmonieuze organoleptische kenmerken.

Dit gebeurt uitsluitend in eikenhouten vaten die alleen de rijping van de producten mogelijk maken.

De duur ervan wordt bepaald door de kenmerken van de rijpende eau-de-vies, het kwaliteitsprofiel van het gewenste product en het type en de leeftijd van de eikenhouten recipiënten die voor de rijping worden gebruikt.

Dit omvat zowel de extractie van houtverbindingen als oxidatie en vele fysisch-chemische ontwikkelingen die nodig zijn om de sensorische kenmerken van oude eau-de-vies te verkrijgen, met inbegrip van de verkleuring.

De rijping van de "Cognac" is een proces dat niet alleen profiteert van de specifieke klimatologische omstandigheden in de regio, maar ook van de knowhow die zich in de loop van de geschiedenis in de regio heeft ontwikkeld. Tijdens de rijping zal de nieuwe eau-de-vie enkele jaren (soms tientallen jaren) onder eikenhout blijven, zodra die uit de alambiek komt; vervolgens zullen verschillende fysisch-chemische verschijnselen plaatsvinden: verdamping van water en alcohol, concentratie van verschillende stoffen, extractie van houtverbindingen, oxidatie enz. Deze verschijnselen worden bepaald door de oorspronkelijke kenmerken van de eau-de-vie (alcoholgehalte en zuurgraad), het type vat waarin deze wordt bewaard en de fysieke kenmerken van de opslagplaats waarin het vat zich bevindt (temperatuur, vochtigheid en ventilatie).

De rijping wordt in het gematigde zeeklimaat van het geografische gebied "Cognac" gekenmerkt door te streven naar een blootstelling van de eau-de-vies aan middelnatte omstandigheden en seizoensgebonden veranderingen die extreme omstandigheden voorkomen. De locatie en de bouw van de opslagplaatsen worden aangepast om te zorgen voor evenwichtige omstandigheden, zodat de eau-de-vie vol en zacht wordt en op harmonieuze wijze rijpt.

Er is gekozen voor fijnkorrelig eikenhout (Tronçais) of grofkorrelig eikenhout (Limousin), *Quercus petraea* (ongesteeld of wintereik) of *Quercus robur* (gesteeld) afhankelijk van het gebruik, omdat zij gedurende lange tijd de uitwisselingen tussen de eau-de-vie, de omgeving en het hout mogelijk maken. De vele kuiperijen die zich in het geografische gebied hebben ontwikkeld, hebben in nauwe samenwerking met de keldermeesters van de opslagplaatsen van de "Cognac" een knowhow weten te creëren met betrekking tot de meest geschikte vaten voor de rijping van "Cognac". Het is aan de keldermeesters om de meest geschikte vaten te kiezen, afhankelijk van de oorspronkelijke kenmerken van de nieuwe eau-de-vies, de rijpingsfase en de kwalitatieve doelstellingen ervan.

Gedurende de gehele periode waarin de "Cognac" in contact komt met het eikenhout en de lucht, verliest hij door verdamping geleidelijk een fractie van het water en de alcohol die hij bevat. Deze alcohol dampen (poëtisch "het engelendeel" genoemd) vertegenwoordigen elk jaar het equivalent van enkele miljoenen flessen en voeden in de buurt van de opslagplaats een microscopische schimmel, *torula compniacensis*, die de stenen in de regio met een zwarte aanslag bedekt.

De rijping van "Cognac" is onlosmakelijk verbonden met de kunst van het blenden. Deze kunst vormt de kern van het werk van de keldermeesters van de huizen van "Cognac". Net als een schilder met zijn kleurenpalet selecteert de keldermeester verschillende partijen "Cognac" van een verschillende oorsprong: verschillende cru's, verschillende comptes (leeftijden), "Cognac" die gerijpt heeft in jonge vaten, vaten die gebruikt zijn (waarin al "Cognac" heeft gezeten) en vaten van verschillende herkomst en verschillende soorten opslagplaatsen (vochtig of droog).

Afhankelijk van het rijpingsproces heeft elke eau-de-vie zijn eigen organoleptische kenmerken, die tot uitdrukking worden gebracht afhankelijk van de kenmerken van de andere eau-de-vies waarmee zij worden geblend.

Vanwege de complexiteit ervan kan voor het blenden niet worden volstaan met louter de toepassing van technische recepten. De keldermeester gebruikt zijn empirische kennis (kennis van de diversiteit van de grondstof en het onderscheidende karakter van de benaming, ervaring met interacties tussen deze grondstof en de rijpingsfactoren, beheersing van de noodzakelijke technieken) die om een constante controle vraagt door te proeven en gebruik te maken van een groot sensorisch geheugen van eau-de-vies in de verschillende stadia van de bereiding.

Deze knowhow, die vele leerjaren vergt onder de hoede van de oude rotten in het vak, heeft zich kunnen onderscheiden, kon in stand worden gehouden en kon worden overdragen dankzij de



structuur van bedrijven in het gebied en de beroepsmatige contacten in het kader van de oorsprongsbenaming tussen keldermeesters, wijnbouwers, handelaren en tussenhandelaren.

Link naar het productdossier

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