

“干邑”（Cognac）、“干邑葡萄蒸馏酒”（Eau-de-vie de Cognac）或“夏朗德葡萄蒸馏酒”（Eau-de-vie des Charentes）
原产地监控命名

质量技术要求

第一章

一、命名名称

（一）地理名称

只有符合下列各项专门条款的葡萄蒸馏酒，才有权使用“干邑”（Cognac）、“干邑葡萄蒸馏酒”（Eau-de-vie de Cognac）或“夏朗德葡萄蒸馏酒”（Eau-de-vie des Charentes）原产地监控命名名称（上述三个名称最早由1909年5月1日和1936年5月15日法令规定），以下简称“干邑”（Cognac）。

（二）可以附加的地理名称

原产地监控命名“干邑”（Cognac）的标识上可以附加下列地理标志名称：优质大香槟区（Grande Fine Champagne）、大香槟区（Grande Champagne）、优质小香槟区（Petite Fine Champagne）、小香槟区（Petite Champagne）、优质香槟区（Fine Champagne）、布特妮区（Borderies）、优质林区（Fins Bois）、良质林区（Bons Bois）、普通林区（Bois ordinaires）、产地林区（Bois à terroirs）。

二、烈性酒描述

（一）（欧盟）110/2008号法规规定的葡萄蒸馏酒酒种

2008年1月15日（欧盟）110/2008号法规对于烈性酒的定义、描述、外观、标签以及地理标志保护做出了规定。原产地监控命

名“干邑”（Cognac）属于该法规附件二第四条所定义的“葡萄蒸馏酒”。

（二）陈酿要求

原产地监控命名的“干邑”（Cognac）只用于经过陈酿的葡萄蒸馏酒，用于食品配料的部分除外，可以不陈酿。

（三）主要理化、感官特性

葡萄蒸馏酒每百升纯酒精中的挥发性物质含量 ≥ 125 克，而且销售时的最低酒精度为40%vol。

三、相关地理区域界定

（一）地理范围

只有用在1909年5月1日法令修订案确定的地理范围内收获的葡萄，并在该范围内经过发酵、蒸馏、陈酿的葡萄蒸馏酒才能使用“干邑”（Cognac）或“干邑葡萄蒸馏酒”（Eau-de-vie de Cognac）或“夏朗德葡萄蒸馏酒”（Eau-de-vie des Charentes）的原产地监控命名。界定范围如下：

La Charente省

Cognac专区：所有市镇

Angoulême专区：

Angoulême区（东）：所有市镇

Angoulême区（北）：所有市镇

Angoulême区（西）：所有市镇

Blanzac区：所有市镇

Hiersac区：所有市镇

St-Amant-de-Boixe区：所有市镇

Villebois-la-Valette区：所有市镇

La Rochefoucauld 区如下市镇：Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet, Saint-Constant

Montbron区如下市镇：Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain de Montbron, Souffrignac

Confolens专区：

Aigre区：所有市镇

Ruffec区如下市镇：Villegats et de Verteuil sur Charente.

Mansle 区如下市镇：Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint Amand de Bonniere, Saint-Angeau, Saint-Ciers sur Bonniere, Saint-Front, Saint Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon

Villefagnan区如下市镇：Brettes, Courçme, Longré, Raix, Souvigné, Tuzie, Villefagnan

La Charente-Maritime省

Rochefort专区：所有市镇

Saintes专区：所有市镇

Saint-Jean-d'Angély专区：所有市镇

Jonzac专区：所有市镇

La Rochelle专区：

Ars区：所有市镇

Aytré区如下市镇：Angoulins和Aytré

La Jarrie区：所有市镇

La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7区如下市镇：La Rochelle

La Rochelle 5区如下市镇：Esnandes, Marsilly, Puilboreau,
La Rochelle, Saint-Xandre

La Rochelle 8区如下市镇：Dompierre-sur-Mer, Périgny, La
Rochelle

La Rochelle 9区如下市镇：L'Houmeau, Lagord, Nieul sur
Mer, La Rochelle

Saint-Martin de Ré区：所有市镇

Courçon区如下市镇：Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban,
Ferrières d'Aunis, La Grève sur le Mignon, Le Gué d'Alléré,
La Laigne, Nuailé d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean de
Liversay, Saint-Martin-de-Villeneuve, Saint-Sauveur d'Aunis

Marans区如下市镇：Longèves, Saint-Ouen, Villedoux

La Dordogne省

Périgueux专区：

Saint-Aulaye区如下市镇：Chenaud, Parcou, Puymangou, La
Roche-Chalais, Saint-Aulaye

Deux-Sèvres省

Niort专区：

Mauzé sur le Mignon区如下市镇：Le Bourdet, Prin-
Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard,
Usseau

Beauvoir-sur-Niort区如下市镇：Beauvoir-sur-Niort,
Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La

Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles Thorigny
sur le Mignon

Brioux-sur-Boutonne区如下市镇：Le Vert

(二) 可以附加的地理名称

符合下列条件，并用在1938年1月13日法令确定的地理范围内收获的葡萄，并在1909年5月1日法令确定的地理范围内经过发酵、蒸馏、陈酿的葡萄蒸馏酒，才可以在原产地监控命名“干邑”

(Cognac)的标识上附加下列地理标志名称：大香槟区(Grande Champagne)、优质大香槟区(Grande Fine Champagne)、小香槟区(Petite Champagne)、优质小香槟区(Petite Fine Champagne)、优质香槟区(Fine Champagne)、布特妮区(Borderies)、优质林区(Fins Bois)、良质林区(Bons Bois)。

1. “大香槟区”(Grande Champagne)或“优质大香槟区”(Grande Fine Champagne)地域范围如下：

La Charente省

Ambleville, Angeac-Champagne, Bonneuil, Bouteville, Châteaubernard, Criteuil-la-Magdeleine, Eraville, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gondeville, Juillac-le-Coq, Lignières-Sonneville, Mainxe, Malaville, Merpins, Saint-Fort sur le Né, Saint-Même les Carrières, Saint-Preuil, Salles-d'Angles, Segonzac, Touzac, Verrières, Viville

部分区域被认定的市镇：Bourg-Charente(夏朗德河左岸), Cognac(夏朗德河左岸), Saint-Brice(夏朗德河左岸)。

2. “小香槟区”(Petite Champagne)或“优质小香槟区”(Petite Fine Champagne)地域范围如下：

La Charente省

Angeac-Charente, Ars, Barbezieux-Saint-Hilaire, Barret, Birac, Châteauneuf-sur-Charente, Graves Saint-Amant, Guimps, Jurignac, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Montchaude, Mosnac, Nonaville, Saint-Bonnet, Saint-Médard de Barbezieux, Saint-Palais du Né, Salles-de-Barbezieux, Vignolles

部分区域被认定的市镇：Bourg-Charente（夏朗德河右岸）。

La Charente-Maritime省

Allas-Champagne, Archiac, Arthenac, Biron, Bougneau, Brie-sous-Archiac, Brives-sur-Charente, Celles, Chadenac, Champagnac, Cierzac, Coulonges, Echebrune, Germignac, Jarnac-Champagne, Jonzac, Lonzac, Meux, Moings, Montils, Neuillac, Neulles, Pérignac, Réaux, Rouffiac, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Eugène, Saint-Germain de Lusignan, Saint-Germain de Vibrac, Saint-Martial-sur le Né, Saint-Martial de Vitaterne, Saint-Maurice de Tavernole, Saint-Seurin de Palenne, Saint-Sever de Saintonge, Sainte-Lheurine, Salignac-sur-Charente

部分区域被认定的市镇：Clam(D 142公路上位于东北部的部分)。

3. 附加“优质香槟区”（Fine Champagne）地理名称的“干邑”（Cognac）必须使用来自上述“大香槟区”（Grande Champagne）和“小香槟区”（Petite Champagne）的葡萄蒸馏酒勾兑而成，并且来自“大香槟区”（Grande Champagne）的葡萄蒸馏酒不得少于50%。

4. “布特妮区”（Borderies）地域范围如下：

La Charente省

Cherves-Richemont, Javrezac, Louzac-Saint-André, Saint-Laurent de Cognac, Saint-Sulpice de Cognac

部分区域被认定的市镇：Cognac（夏朗德河右岸）。

La Charente-Maritime省

Burie, Chérac

5. “优质林区”（Fins Bois）地域范围如下：

La Charente省

Aignes-et-Puyperoux, Aigre, Ambérac, Anais, Angeduc, Angoulême, Anville, Asnières-sur-Nouère, Aubeville, Auge Saint-Médard, Aussac-Vadalle, Balzac, Barbezières, Bassac, Bécheresse, Bessac, Bignac, Blanzac-Porcheresse, Bonneville, Boutiers Saint-Trojan, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Cellettes, Chadurie, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, La Chapelle, Charmant, Charmé, Chassors, Chavenat, Claix, Condéon, Coulonges, Courbillac, La Couronne, Cressac Saint Genis, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ebréon, Echallat, Etriac, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac, Le Gond-Pontouvre, Les Gours, Gourville, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Juillaguet, Juillé, Julienne, Lamérac, Ligné, Linars, Lonnes, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Le Maine-de-Boixe, Mainfonds, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Mérignac, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montignac-Charente, Montigné, Mornac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Péreuil, Pérignac, Plaizac, Plassac-Rouffiac, Puymoyen, Puyréaux, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Ronsenac, Rouillac, Roullet-

Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant de Nouère, Saint-Aulais la Chapelle, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Eutrope, Saint-Fraigne, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Groux, Saint-Léger, Saint-Michel, Saint-Saturnin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Saint-Yrieix-sur-Charente, Sainte-Sévère, Salles-de-Villefagnan, Sigogne, Sireuil, Sonneville, Soyaux, Torsac, Tourriers, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Vervant, Vibrac, Villebois-Lavalette, Villejésus, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Voeuil-et-Giget, Vouharte, Voulgezac, Xambes

部分区域被认定的市镇：Montmoreau-Saint-Cybard（即1938年1月20日法令规定的原Saint-Cybard市镇），Saint-Brice（夏朗德河右岸）。

La Charente-Maritime省

Annepont, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aumagne, Authon-Ebéon, Avy, Bagnizeau, Ballans, Bazauges, Beauvais-sous-Matha, Belluire, Bercloux, Berneuil, Blanzac-les-Matha, Bresdon, Brie-sous-Matha, Brizambourg, La Brousse, Bussac, Chaniers, La Chapelle-des-Pots, Cherbonnières, Chives, Clion-sur-Seugne, Colombiers, Consac, Courcelles, Courcerac, Courcoury, Cressé, Dompierre-sur-Charente, Le Douhet, Ecoyeux, Eglises-d'Argenteuil, Fenioux, Fléac-sur-Seugne, Fontaine-Chalandray, Fontcouverte, Fontenet, La Fredière, Gibourne, Le Gicq, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Guitinières, Haimps, La Jard, Juicq, Léoville, Loiré-sur-Nié, Lorignac, Louzignac, Lussac, Macqueville, Marignac, Massac, Matha, Mazeray, Migron, Mirambeau, Mons, Mortiers, Mosnac, Nantillé, Néré, Neuvicq-le-

Château, Ozillac, Paillé, Pons, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-des-Agouts, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Léger, Saint-Maigrin, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Médard, Saint-Ouen-la-Thene, Saint-Pierre-de-Juillers, Sainte-Ramée, Saint-Sauvant, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Vaize, Sainte-Même, Saintes, Seigne, Semillac, Semoussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Taillant, Taillebourg, Tesson, Thenac, Thors, Les Touches-de-Périgny, Varaize, Vénérand, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, Villemorin

部分区域被认定的市镇：Clam（位于D 142公路西南部的部分），Saint-Savinien（即1938年1月20日法令规定的原Coulonge-sur-Charente市镇）。

6. “良质林区”（Bons Bois）地域范围如下：

La Charente省

Agris, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac, Baignes-Sainte-Radegonde, Bardenac, Bayers, Bazac, Bellon, Berneuil, Besse, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Bonnes, Bors-de-Montmoreau, Bors-de-Baignes, Bouex, Brettes, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Chalais, Chantillac, Charras, Chatignac, Chazelles, Chenommet, Chenon, Chillac, Combiers, Coulgens, Courcôme, Courgeac, Courlac, Curac, Edon, Les Essards, Feuillade, Fontclaireau, Grassac, Guizengeard,

Gurat, Juignac, Laprade, Lichères, Longré, Mainzac, Marthon, Médillac, Montboyer, Montignac-le-Coq, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Oriolles, Orival, Palluau, Passirac, Pillac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Raix, Rancogne, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Rouffiac, Rougnac, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Amant-de-Montmoreau, Saint-Angeau, Saint-Avit, Sainte-Colombe, Saint-Félix, Saint-Front, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Laurent-de-Belzagot, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Projet-Saint-Constant, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Séverin, Saint-Vallier, Sainte-Souline, Salles-Lavalette, Sauvignac, Sers, Souffrignac, Souvigné, Le Tâtre, Touvérac, Tuzie, Valence, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Villegats, Vouzan, Yviers

部分区域被认定的市镇：Montmoreau-Saint-Cybard（即1938年1月20日法令规定的原Montmoreau市镇）。

La Charente-Maritime省

Agudelle, Allas-Bocage, Antezant-La Chapelle, Arces, Archingeay, Aulnay, Balanzac, La Barde, Barzan, Bédénac, La Benate, Bernay-Saint-Martin, Bignay, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Boisredon, Boriesse-et-Martron, Boscammant, Boutenac-Touvent, Bran, Brie-sous-Mortagne, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Champagnolles, Chantemerle-sur-la-Soie, Chartuzac, Châtenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin d'Uzet, Chepniers, Chermignac, Chevanceaux, Clérac, La Clisse, La Clotte, Coivert, Contré, Corignac, Corme-Ecluse, Corme-Royal, Courant, Courpignac, Coux, Cozes, Cravans, Crazannes, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, Doeuil-sur-le-Mignon, Ecurat, Les Eduts, Epargnes,

Les Essards, Expiremont, Floirac, Fontaines-d'Ozillac, Le Fouilloux, Gémozac, La Génétouze, Givrezac, Grézac, Le Gua, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jussas, Landes, Loulay, Lozay, Luchat, Marsais, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Migré, Montendre, Montguyon, Montlieu-La Garde, Montpellier de Médillan, Mortagne-sur-Gironde, Le Mung, Nachamps, Nancras, Neuvicq, Nieul-les Saintes, Nieul-le-Virouil, Les Nouillers, Nuailé-sur-Boutonne, Orignolles, Pessines, Le Pin, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Port-d'Envaux, Pouillac, Puyrolland, Rétaud, Rioux, Romazières, Rouffignac, Sablonceaux, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Sainte-Colombe, Saint-Félix, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Germain du Seudre, Saint-Loup, Saint-Mandé sur Brédoire, Saint-Martial de Loulay, Saint-Martin d'Ary, Saint-Martin de Coux, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-de-l'Ile, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin de Rançanne, Saint-Romain sur Gironde, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Séverin sur Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Saujon, Semussac, Soubran, Soulignonne, Soumeras, Sousmoulins, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Thaims, Thézac, Tonnay-Boutonne, Torxe, Tugeras-Saint-Maurice, Vanzac, Varzay, La Vergne, Vergné, Vervant, Vibrac, La Villedieu, , Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Voissay

部分区域被认定的市镇：Saint-Savinien（即1938年1月20日法令规定的原Saint-Savinien市镇）。

La Dordogne省

部分区域被认定的市镇：La Roche-Chalais（即1938年1月20日法令规定的原La Roche-Chalais市镇）。

上述产区界限记载在部分区域被认定的市镇地籍册上。

不属于上述附加地理名称划定区域的原产地监控命名“干邑”（Cognac），可以附加“普通林区”（Bois ordinaires）或“林地产区”（Bois à terroirs）的地理名称。

四、生产方法描述

（一）葡萄品种

用于生产葡萄蒸馏酒的葡萄酒必须来自下列葡萄品种：

鸽笼白B（Colombard B）、白福尔B（Folle Blanche B）、蒙蒂尔B（Montils B）、白玉霓B（Ugni Blanc B）、赛美蓉B（Sémillon B）

福利安B（Folignan B），最多占全部葡萄品种的10%。

（二）葡萄栽培管理

1. 栽培密度

葡萄园的最小密度是每公顷2200株苗。

2. 行距

葡萄苗最大行距为3.5米。

3. 整形修剪

每年必须进行整形修剪。树形不限。

4. 每公顷芽数

每公顷形成结果枝的芽数不超过80000个。

5. 用于生产的葡萄幼株

7月31日前种植的葡萄幼株，只有用第二年起收获的葡萄所酿造的葡萄蒸馏酒，才可以使用原产地监控命名“干邑”（Cognac）。

6. 死株或缺株

对于标准密度小于或等于每公顷2500株的地块，死株和 / 或缺株的最大比例为20%。

对于标准密度大于每公顷2500株，但小于或等于每公顷2900株的地块，该比例最大为25%。

对于标准密度大于每公顷2900株的地块，该比例最大为35%。

计算死株和 / 或缺株比例的方式是计算某地块上死株和 / 或缺株数占此地块定植或者转植时应有的标准葡萄株数的百分比。

（三）单产量

葡萄蒸馏酒的最高年单产量以纯酒精数量表示，每年由国家委员会提议，保护与管理机构审核意见，以部际法令方式确认。

以提供或使用的葡萄酒所含的纯酒精含量计算，每公顷的目标单产量规定在1600升纯酒精内。

个体可以在目标单产限量的范围内按规定增加年单产量，所增加的部分不得陈酿。

如果产量再超过按规定允许增加的量，所超出部分不得使用“干邑”（Cognac）原产地监控名称命名。

超过按规定允许增加的量的一部分，应依照农事法典第D.644-40条规定的条件进行加工。

（四）葡萄收获后的运输

禁止使用盘状离心泵运输收获的葡萄。

（五）葡萄汁的压榨

禁止使用带阿基米德蜗杆的连续压榨机。

（六）发酵的管理

禁止使用任何浓缩方法。

发酵阶段禁止使用二氧化硫。

（七）待蒸馏的产品的分析指标

待蒸馏的葡萄酒酒精度应 $\geq 7\%$ 并 $\leq 12\%$ 。其挥发酸 \leq 每升12.25毫当量。

（八）蒸馏

1. 蒸馏期

两次蒸馏最迟应于收获次年的3月31日结束。

2. 蒸馏过程

一蒸馏方法：

使用间断性两次蒸馏法。只有使用两次蒸馏法将当年度出产的葡萄酒蒸馏后获得的葡萄蒸馏酒才允许使用原产地监控命名“干邑”（Cognac）。

一蒸馏设备描述：

蒸馏器结构：该蒸馏器称“夏朗德式蒸馏器”，由一个用明火加热的蒸馏锅、一个蒸馏塔、一个带或不带加热器的鹅颈管和一个连接冷凝器的蛇形管组成。

蒸馏锅、蒸馏塔、鹅颈管和蛇形管必须为铜质。

—蒸馏锅的尺寸：

蒸馏锅的容积不应超过3000升（可以有5%的误差），而每一次加热的加料量不得超过2500升（可以有5%的误差）。

不过，可以使用容积超过前面规定的最大容量的蒸馏锅，前提是它们只用于第一次加热，获得头蒸酒。此外，蒸馏锅的容积不得超过14000升（可以有5%的误差），并且每次加热的葡萄酒的体积不得超过12000升（可以有5%的误差）。

—允许的加热方式：明火。

—葡萄蒸馏酒的酒精度：

经过两次蒸馏后，贮存在其常规容器里的葡萄蒸馏酒的酒精度在摄氏20°C时不应超过72.4%vol。

—变更产地时的蒸馏管理：

“产地”，即指附加地理名称，其地理范围已在本《质量技术要求》第三（二）中进行了界定。

“酒头酒尾”（头、尾、次尾）即指不能留做“干邑”（Cognac）的蒸馏初期和后期的馏出液。

待蒸馏的葡萄酒产地改变之前，正在进行第二次蒸馏的酒（前一产地）的加料量不能超过蒸馏器容积的30%。其酒头可以添加到下一产地的酒中稀释，可以加入到变更后的头蒸酒中，也可以与葡萄酒一起重新蒸馏，但最多只能占加料量的8%。

（九）陈酿

供消费者直接消费的葡萄蒸馏酒必须在橡木桶里陈酿至少两年，陈酿地点限制在本《质量技术要求》第三（一）条所确定的区域。

由经济、预算部和农业部部长法令规定陈酿条件。

(十) 传统方法

允许上色、添加橡木木屑浸液以及添加2008年1月15日的110/2008号欧盟法规附件I第3点中界定的产品，前提是它们对葡萄蒸馏酒上色作用低于或等于4度。上色度是单位体积的原酒精度和实际酒精度之差，用度数来表示。

(十一) 过渡性措施

1. 葡萄园管理——密度与行距

在本《质量技术要求》被批准之日前种植葡萄的地块，若不符合相关的密度和行距的规定，还能继续使用原产地监控命名干邑(Cognac)，直至这些葡萄苗被拔除，最迟不得晚于2040年(含)的收获期。

2. 葡萄品种

白朱朗松B (Jurançon blanc B)、梅利耶圣—佛朗索瓦B (Meslier saint-françois B) 和塞莱特B (Sélect B) 只允许在2005年9月18日前已种植的葡萄园里栽培，上述品种作为酿造原产地监控命名“干邑”(Cognac)的葡萄品种，只能使用到2020年(含)收获期。

3. 用于生产的葡萄幼株

按照欧盟强制蒸馏双用途葡萄品种的规定在2006/2007和2007/2008年度种植的苗木，应被视为符合本《质量技术要求》第四(二)5条关于用于生产的葡萄幼株的年龄的规定。

4. 在地域内的最低陈酿期限

作为过渡措施，在本《质量技术要求》批准之前，在第三(一)

条界定的地域之外对原产地监控命名“干邑”（Cognac）的葡萄蒸馏酒进行全部或部分陈酿的经营者，可以继续产区外陈酿，直至2023年7月31日止。

5. 死株或缺株

第四（二）6条从2014年收获期开始生效。

（十二）外观及标签的规定

如果不与附加地理名称连用，“干邑”（Cognac）名称可以不加“原产地监控命名”字样而单独使用。

五、与原产地之间的关联性

（一）原产地关联性中的自然因素和人为因素的描述

气候

干邑（Cognac）的生产区域覆盖滨海夏朗德省、夏朗德省的一大部分和多尔多涅省以及德塞夫勒省的几个市镇，位于阿基坦盆地以北、大西洋边。它的西边止于吉伦特（Gironde）和一些岛屿（雷岛和奥雷龙岛）边，东部止于昂古莱姆（Angoulême），和中央高原的山麓边缘。夏朗德河流穿过整个地区，勒、安滕，瑟涅（Né, l'Antenne, la Seugne）……这些小河流汇入其中。

这里是温和的海洋性气候，分布均匀，除了沿海地区，日照更多，温差变化较小。

由于濒临海洋，全年任何时候都有雨水，在冬天更丰沛。因此，很少发生干旱，从而能够给葡萄株正常的水份供应。

年平均气温约13°C，冬天相当暖和。气温足以确保葡萄成熟良好，又不过度，不至于烧干葡萄。

葡萄园

地质教授亨利·高更先生（Henri COQUAND, 1811—1881）在十九世纪中期研究过该地区的地质，并和一位品酒家一起根据土壤能够产出的葡萄蒸馏酒的质量将土壤定级。

他们在1860年区分了各种不同产区，为划定产区界限的1938年法案奠定了基础。干邑名称里的附加地理名称沿袭了历史上惯用的名字：大香槟区、小香槟区、优质香槟区，布特妮区、优质林区、良质林区以及普通林区（或产地林区）。

应该明确的是附加地理名称“优质香槟区”并不特指某一地区。但是，该名称只限用于附加地理名称里“大香槟区”和“小香槟区”的葡萄蒸馏酒勾兑而成的产品，并且其中“大香槟区”的葡萄蒸馏酒至少占50%。

根据当年的研究，各命名区域的土壤特点概述如下：

一大、小香槟区：表面浅层的石灰质黏土，下层为白垩纪时期的白垩和松软的石灰质。

一布特妮区：土壤表层为硅质黏土，石灰质脱碳造成的燧石。

一优质林区：大部分地区覆盖着“脱钙黏土构成的多石块土地”，表层为红色石灰质黏土，石块很多，为侏罗纪时期坚硬钙土，其余为黏性很强的土质。

一林区（良质林区、普通林区、产地林区）：沿海地区，有些山谷地区和整个南部葡萄园产区均为沙质土壤。这些是由于中央高原侵蚀作用产生的沙石。

如今，用于生产“干邑”（Cognac）的葡萄园面积大约75000公顷，占该地区95%的葡萄园（约合限定区域内农业用地面积的

9%)。种植最多的品种是白玉霓，占干邑葡萄园近98%的种植面积。

干邑 (Cognac) 经济

自古以来，这个地区经济就与与“干邑” (Cognac) 的繁荣密切相关。围绕着与“干邑” (Cognac)，发展出了很多职业和产业，建成了一个完全为与“干邑” (Cognac) 的生产和贸易服务的专业团体。

有关“干邑” (Cognac) 生产的企业 (大约5500家葡萄种植园，110家专业蒸馏企业和300家酒商) 组成了一个强大的专业团体，共计约12000人：制桶工匠，制锅匠，玻璃厂，纸板厂，印刷厂，瓶塞厂，运输企业，酿酒实验室，农机生产企业等。

(二) 原产地关联要素中的历史因素

在夏朗德进行的考古研究证明最早葡萄种植在公元一世纪末就出现了。此外，考古发掘证明，该地区曾有很多农业经营的建筑，尤其是酿酒的建筑，这就足以确定在此地区，从罗马帝国初期开始就出现了葡萄酒的生产。

得益于夏朗德河，从中世纪起在该地区出现了早期的国际商业交流。除了自十一世纪以来就闻名遐迩的盐仓业务以外，干邑城在酒的贸易方面业已脱颖而出。普瓦图 (Poitou) 葡萄种植区出产的葡萄酒通过前来运输大西洋海盐的荷兰船只出口，受到北海沿岸国家的青睐。

十六世纪，荷兰人决定将该地区的葡萄酒蒸馏，以便更好地保存。文艺复兴时期，贸易兴盛。荷兰船只前来干邑和夏朗德的港口购买“香槟区” (Champagne) 和“布特妮区” (Borderies)

产地出产的著名葡萄酒。

这些葡萄酒的酒精度数不高，无法经受海上长途旅行。荷兰人对蒸馏艺术的知识促使他们在自己国家蒸馏葡萄酒，以便更好地保存这些酒。他们把此酒称之为“**brandwijn**”（烧酒的文学称呼），这就是“白兰地”（**brandy**）——葡萄蒸馏酒——的由来。

十七世纪初期，出现了两次蒸馏法，这种方法使得人们可以把葡萄酒做成葡萄蒸馏酒运输，不变质，浓度比葡萄酒高。最初的蒸馏设备是荷兰人在夏朗德安装的，之后逐步改良；随后，夏朗德人掌握了此技术并利用两次蒸法加以改善。

众多商业企业也因此诞生了，十九世纪中期，开始了瓶装葡萄蒸馏酒的贸易，取代了过去的橡木桶装。这种新的贸易形式导致了配套产业的诞生：玻璃制造业（随后在当地得到发展，形成了机械化生产酒瓶的工艺），制箱业，瓶塞制造业和印刷业。

1875年左右，在夏朗德出现了葡萄根瘤蚜虫害。这是一种半翅目昆虫，通过吸吮葡萄树根部的汁液危害葡萄树。它摧毁了大部分葡萄种植区，到1893年左右，葡萄种植区面积只有40600公顷，而虫害前的面积达280000公顷。和欧洲其它地区一样，夏朗德葡萄园的重建使用美洲种葡萄做砧木。这一历程促使葡萄种植委员会于1888年成立，该委员会于1892年更名为葡萄种植酿造技术研究所（**Station Viticole**），并成为进行干邑质量研究的跨行业机构。

该机构进行了大量有关葡萄品种的研究。正是基于这些研究结果，二十世纪中期白玉霓成为了大范围种植的品种。发生蚜虫害前种植的传统品种（鸽笼白**Colombard**，白福尔**Folle Blanche**等）

因为嫁接而变得愈合性弱，相对这些品种来说，白玉霓抗病虫害性更好。

而且，白玉霓也因其产量高而备受青睐（其单产量约每公顷12000到13000升），其酸度和低糖度使得葡萄酒的酒精度很低。该品种原自意大利（名为“Trebiano Toscano”），位于最北部可以种植该品种的地区。

（三）与产品声誉相关的历史事件

从十七世纪末开始，特别是从十八世纪起，为了满足需求，出现了贸易业务。在该地区的主要城市成立了“商行”，部分是盎格鲁—撒克逊人的，比如1715年成立了马爹利（Martell），1724成立人头马（Rémy Martin），1759建立了德拉曼（Delamain），1765轩尼诗（Hennessy），1791建立御鹿（Hine），1795建立豪达（Otard）。

在拿破仑三世推动下，1860年1月23日法国与英国签的贸易协定使得“干邑”（Cognac）声名鹊起，并于1879年达到顶峰[贸易企业相继建立：1819年百事吉（Bisquit），1843年拿破仑（Courvoisier），1853年路易老爹（Royer），1862年墨高（Meukow），1863年卡慕（Camus et Hardy）等]。

二十世纪前半页，出台了与“干邑”（Cognac）相关的一系列法规，以保证合法、持久地在当地使用“干邑”（Cognac）这一名称：

- 1909年，确定生产的地域范围；
- 1936年，承认“干邑”（Cognac）有原产地监控命名；
- 1938年，确定地域命名范围（产区或地理名称）。

第二次世界大战期间，“葡萄酒与葡萄蒸馏酒分配办事处”（Bureau de Répartition des Vins et Eaux-de-vie）成立，旨在保护干邑的储备。1946年解放时，该办事处被法国国家干邑行业管理局（BNIC）所取代，葡萄种植酿造技术研究所（Station Viticole）于1948年归入此机构。

葡萄种植者和“干邑”（Cognac）的批发商达成一致，共同制定了法国国家干邑行业管理局（BNIC）的主要工作，即发展“干邑”（Cognac），代表并保护行业的集体利益。法国国家干邑行业管理局（BNIC）的工作主要是让世界了解，保护并宣传原产地监控命名“干邑”（Cognac），促进批发商和葡萄种植者的关系。此外，该机构也提供公共服务，进行陈酿跟踪，酒龄控制以及“干邑”（Cognac）质量下游跟踪，出具出口所需证书。

“干邑”（Cognac）历来就是出口型产品，现在95%的“干邑”（Cognac）都销往国外，消费者遍布160多个国家。从远东到美洲大陆，途经欧洲，对于“干邑”（Cognac）的喜爱者来说，“干邑”（Cognac）代表了高品质的葡萄蒸馏酒和法式生活艺术。

（四）地理区域、产品品质和特性之间的关系

产地的葡萄品种，特别是白玉霓，它们的主要特点是产量高，成熟晚，这对生产酒精度低、酸度高的用于蒸馏的葡萄酒有很多优势，这是形成“干邑”（Cognac）葡萄蒸馏酒最终品质的两个非常重要的因素。事实上，较高的酸度使葡萄酒在蒸馏前冬季的数月里得以自然保存，而低酒精度使得葡萄酒中的香气在葡萄蒸馏酒里更加富集。

修剪和生产工艺

葡萄种植者根据以下因素选择的修剪方式进一步强化高酸度、低酒精度的特色：

— 行距；

— 主干和植株的高度；

— 树形管理方式：传统长枝修剪、高登（Cordon）树形（主蔓垂直绑缚或水平绑缚）。

葡萄收获后立即在传统的平板压榨机或者气囊压榨机压榨。禁止使用带阿基米德蜗杆的连续压榨机。榨得的葡萄汁立即进行发酵，禁止加糖。

应该对压榨和发酵严格监督，因为它们会对葡萄蒸馏酒最终的品质起决定性的作用。为了保证葡萄蒸馏酒的质量，发酵期间，不允许在蒸馏用葡萄酒内添加二氧化硫。

因此，用于生产“干邑”（Cognac）的白葡萄酒的蒸馏最迟应于收获次年的3月31日结束，以避免葡萄酒的保存出现问题。

蒸馏

干邑地区的蒸馏遵循固定的标准：间断性蒸馏或两次蒸馏，也叫“再蒸馏”。使用的蒸馏器：“夏朗德式”蒸馏器，其形状，材质，容积和加热方式自1936年业已确定，上述标准对葡萄蒸馏酒的品质起着至关重要的作用。

事实上：

— 蒸馏器形状有助于富集挥发性物质；

— 明火加热使葡萄酒与蒸馏锅底部接触时产生更多的香味（汽化现象）；

— 鉴于铜的物理特性（可塑性、导热性能强）以及铜与葡萄

酒的某些成分会产生化学反应，蒸馏器中凡与葡萄酒、蒸汽或馏出液接触的部件必须完全是铜质的。

这种蒸馏器每次蒸馏时需要进行一项精细的操作：“摘酒”，即是根据酒精度以及所含挥发性物质成份将馏出液按照酒心和用于下次蒸馏的回收部分分段摘取。基于这个原因，加上第二次加热时对加料量的限制，干邑地区的蒸馏方法仍保持手工操作，完全取决于蒸馏师的经验。所以，根据葡萄酒的质量（酒渣含量，酒精度，酸度……）和期望的质量目标，蒸馏师判断最佳摘取时机和回收方式。

葡萄蒸馏酒的特性随地域不同而不同

蒸馏后获得的葡萄蒸馏酒受产地影响，分析上的和感官特征呈现出很大不同，这种多样性就要求实施不同的陈酿技术，陈酿期也各不相同。

大香槟区

这里出产的葡萄蒸馏酒品质细腻、层次感强，口感绵长，带有花香。成熟过程慢，需要在橡木桶中长时间贮存酒质才能达到完全的成熟。

小香槟区

这里出产的葡萄蒸馏酒特点同大香槟区的大致相同，只是酒质的细腻程度略逊一筹。

优质香槟区

优质香槟区命名的“干邑”（Cognac）所呈现出的感官特点就是大香槟区（至少占一半）和小香槟区葡萄蒸馏酒的混合。

布特妮区

布特妮区出产的葡萄蒸馏酒酒质圆润、香醇甘甜，特别是带有紫罗兰的芳香。它的优点是获得上乘的品质需要的贮存时间比“香槟区”要短。

优质林区

优质林区的葡萄园面积最广。所出产的葡萄蒸馏酒酒质圆润、柔和，陈酿过程也比较快，还带有葡萄压榨后的清香。

林区（良质林区、普通林区、林地产区）

良质林区生产的葡萄蒸馏酒陈酿过程快，带有果香。

陈酿

干邑（Cognac）的陈酿一方面得益于当地的独特气候条件，另一方面在于当地长久以来发展出的不同技术。陈酿期间，新的葡萄蒸馏酒蒸馏出来后就贮存在橡木桶里长达数年（有时甚至几十年）；期间会发生各种理化反应：水分和酒精的蒸发，不同物质的浓缩，来自木头的复合物的分离、氧化等等。这些反应受到葡萄蒸馏酒的原始特点（酒精度，酸度），储存葡萄蒸馏酒的容器类型，放置橡木桶的酒窖的物理特点（温度，湿度，通风）等因素左右。

干邑区的地理位置属于温带海洋性气候，陈酿过程的特点是葡萄蒸馏酒一直处于中度湿润的气候条件下，并且季节的交替也避免了极端现象的发生。酒窖所处的地点和建筑都要满足综合条件的平衡，这样，葡萄蒸馏酒变得醇美，得以均匀地陈酿。

特朗赛或利穆赞出产的橡木（根据用途可选择“英国栎”或“带梗橡木”）的选择是根据它在葡萄蒸馏酒、外界和木头之间的长期相互作用中的能力而定。一些产区内发展起来的箍桶企业

都与干邑（Cognac）酒窖的负责人密切合作，创立了生产最适合干邑（Cognac）陈酿的橡木桶的工艺。酒窖的负责人根据新的葡萄蒸馏酒的原始特点，陈酿程度和质量目标，挑选最适合的橡木桶。

干邑（Cognac）在和橡木以及空气接触的变化中，逐渐挥发失去一部分水分和酒精。这些酒精的蒸汽（被诗意地称为“天使的份额”）相当于每年几百万瓶干邑（Cognac），并使得酒窖附近长出微生物类，名为产膜菌（*Torula Compniacensis*），使得当地的石头上覆盖了一层黑色。

干邑（Cognac）的陈酿与调制勾兑艺术密不可分。事实上，根据其陈酿过程的不同，每种葡萄蒸馏酒都具有其特有的感官特点，和其他有特色的葡萄蒸馏酒搭配勾兑到一起，这些特点能够体现出来。鉴于其复杂性，这种精确的勾兑不是靠简单的技术操作来完成的。酒窖的负责人依据已有的经验（对原料多样性和对品牌特性的了解，原料和陈酿过程各要素相互作用的经验，对必要技术的掌握），通过品酒的方式长期监控，这还需要能够记住葡萄蒸馏酒生产不同阶段的口感特点。

这种技术不但需要跟行业内的前辈长期学习才能获得，并且由于该地区有大量的企业，行业内的酒窖负责人、葡萄种植者、贸易商和代理人之间密切交流，这种技术才能够各具特色，互相扶持和传承。

第二章

一、申报义务

(一) 年度用途申报

有权使用“干邑”(Cognac)原产地监控命名的葡萄蒸馏酒必须用地理范围内相关地块收获的葡萄酿制而成,该相关地块必须进行年度用途申报。

应向夏朗德一千邑地区葡萄种植行业联合会进行地块年度用途申报,该联合会再把相关信息转达给保护与管理组织(ODG)和被认可的监察机构。

对于用2008/2009年度收获的葡萄生产的葡萄蒸馏酒,其地块年度用途申报和葡萄收获申报按照国家原产地及质量研究院(INAO)批准的控制或督察计划所确定的方式一起进行。

对于2009年的收获,其地块年度用途申报最迟应在本《质量技术要求》批准后一个月内呈报。

对于2010年的收获,其地块年度用途申报在当年收获期前的7月1日前呈报。

对于2011年及其后的收获,为来年的收获所做的地块年度用途申报在当年的7月1日之前进行。

根据保护与管理组织(ODG)的提议,地块年度用途申报的提交日期由国家相关委员会重新审核,审核时间最晚不得超过2018年的收获期。

当某些地块原本用于生产“夏朗德彼诺”(Pineau des Charentes)原产地监控命名的葡萄汁,并根据其命名技术细则规

定的程序通过认证，但在申报收获时未按此命名时，可以用于生产原产地监控命名“干邑”（Cognac），在申报收获时只需注明用途改变，无需履行其它手续。在这些地块上生产的葡萄蒸馏酒的体积不能超过当年为“夏朗德皮诺”（Pineau des Charentes）原产地监控命名葡萄汁所确定的年单产量（按照10%的酒精浓度计算）。

对于原本计划用于生产原产地监控命名“干邑”（Cognac）的地块，在收获申报时没有要求将收获的葡萄用于生产原产地监控命名“干邑”（Cognac），或者该地块不符合本《质量技术要求》规定的条件，其产量不能超过为原产地监控命名“干邑”（Cognac）确定的以百升纯酒精计量的最高年单产量（按照10%的酒精度计算）。

（二）名称使用申报

所有要求使用原产地监控命名“干邑”（Cognac）的经营者，必须提交名称使用申报，内容包括年单产量限额内的生产数量。如上市销售时有需求，还应根据本《质量技术要求》第一章第四（三）条的规定，申报超出年单产量部分的生产数量。

名称使用申报的形式如下：

一对于自己进行蒸馏的经营者，蒸馏开始申报的内容主要包括开始时预估蒸馏的数量。蒸馏结束的申报则要统计使用原产地监控命名产品的总产量。

一对于不自己蒸馏的经营者或者只生产用于蒸馏酒葡萄酒的经营者，其名称使用申报按税法总则第286-I条款的规定办理。但是对于2008/2009年度，这些经营者的名称使用申报由保护和

管理组织来确定。

（三）整改葡萄种植的承诺

本《质量技术要求》第一章第四（十一）1条所涉及的葡萄园应向保护与管理组织（ODG）递交整改承诺书。

二、记录

根据经营者的蒸馏记录簿，随时可以对用于生产原产地监控命名“干邑”（Cognac）的葡萄蒸馏酒的生产情况进行监督。

第三章

检查要点	参考标准	评估方法
A) 结构性规定		
葡萄园和蒸馏车间的位置	地理范围	证明文件
蒸馏设备要求	蒸馏器的类型与尺寸	证明文件和 / 或目测
B) 年度规定		
待蒸馏的葡萄酒要求	—最低酒精度：7%vol —最高酒精度：12%vol —最高挥发酸含量：每升 12.25 毫当量	证明文件和 / 或仪器分析
葡萄蒸馏酒的最高酒精度	20°C 时最大酒精度 72.4%vol	证明文件和 / 或仪器分析
蒸馏期	最迟在收获次年的 3 月 31 日结束	证明文件
最低陈酿期限	2 年	证明文件
C) 蒸馏完后的原产地监控命名葡萄蒸馏酒		
葡萄蒸馏酒的理化要求	挥发物：≥125 克每百升 纯酒精	仪器分析
感官要求	澄清度—气味—口感	感官分析