



C/2025/4107

23.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ⁽¹⁾

(C/2025/4107)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

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

ЕС №: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

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

2. **Вид на географското означение**

- Защитено наименование за произход (ЗНП)
- Защитено географско указание (ЗГУ)
- Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

- Селскостопански продукти
- Вина
- Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Национален институт по произхода и качеството (Institut national de l'origine et de la qualité — INAO)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Причини, поради които изменението(ята) попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, посочено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143

Направените изменения не включват промяна на наименованието, не се състоят в промяна на официалното наименование или на категорията на спиртната напитка, няма риск да засегнат определено качество, репутация или друга характеристика на спиртната напитка и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобрено(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Въвеждане на нови сортове*

Описание

Групата въвежда в продуктовата си спецификация трите специфични сорта Coutia, Lumipan и Vidal като част от сортовете, представляващи интерес за целите на адаптирането. Избраните сортове позволяват производството на вина с ниско алкохолно съдържание и висока киселинност, което ги прави подходящи за производството на дестилатни спиртни напитки.

(¹) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Изменени са и правилата относно сортовия състав (част 1, раздел Г, точка 1 „Сортов състав“) и правилата относно смесването (част 1, раздел Г, точка 10 „Правила относно смесването и довършването“).

Делът на сортовете Coutia B, Luminan B и Vidal B, взети заедно или поотделно, е по-малък или равен на 5 % от сортовия състав в стопанството. Стопанства с площ под 20 хектара могат да ползват дерогация от това правило до максимум един хектар, засаден със сортове, представляващи интерес за целите на адаптирането, и до максимум 10 % от сортовия състав.

Единният документ е изменен на различни места в раздел „Метод на производство на спиртната напитка“.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Групата обосновава искането си с необходимостта от подбор на сортове, адаптирани към екологичните изисквания и изменението на климата, което оказва значително въздействие върху системите за селскостопанско производство. В този контекст от около 20 години групата провежда изследователски програми в партньорство с INRAE (Националният научноизследователски институт по земеделие, храни и околна среда) и IFV (Френският институт за лозата и виното) за селекцията на тези сортове.

Избраните сортове позволяват производството на вина с ниско алкохолно съдържание и висока киселинност, чиито ароматни профили също са определени от групата за съответстващи на отличителния характер на Cognac.

Изменението на продуктовата спецификация е необходимо, за да се включат новите сортове и за да

— се изменят правилата относно сортовия състав.

Изменението засяга единния документ.

2. *Агроекологични разпоредби*

Описание

Изменени са екологичните разпоредби (част 1, раздел Г, точка 2, буква ж) „Агроекологични мерки“) относно плевенето на парцелите и междуредиата. Целта на тези изменения е да се включат мерки за контрол, определящи правилата, които трябва да се спазват, за да се декларира тяхното съответствие.

По-конкретно:

- максимална дължина на ивицата земя между две лози, която плугът не може да изоре и която може да бъде подложена на химическо плевене — 80 cm, за междуредие, което не надвишава 2,5 m;
- максимално допустимата площ от ивицата земя между две лози, която плугът не може да изоре и която може да бъде подложена на химическо плевене — 1/3, за междуредие, което надвишава 2,5 m.

Единният документ е изменен в раздел „Метод на производство на спиртната напитка“.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

След въвеждането на агроекологични разпоредби в продуктовата спецификация планът за контрол е изменен и одобрен през септември 2021 г.

По този начин службите за контрол въведоха методология за контрол, за да определят практиките за отглеждане в съответствие с тези нови разпоредби.

Групата желае да поясни определянето на две целеви стойности в своята продуктова спецификация във връзка с тези две агроекологични разпоредби, за да се гарантира надеждността на контрола.

Изменението засяга единния документ.

3. Връзка с произхода

Описание

Част 1, раздел Д, точка 2 „Исторически факти, отнасящи се до факторите относно връзката с района“:

- „През XVI век...“ вместо „През XV век“,
- „В началото на XVII век...“ вместо „В началото на XV век“.

Вековете, свързани с исторически събития са били изписани погрешно.

Единният документ е изменен в раздела, посветен на връзката, за да се коригира тази грешка.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Целта на тези промени е да се коригират грешки, допуснати при изписването на вековете, в раздела посветен на връзката с произхода.

Изменението засяга единния документ.

4. Актуализиране на максималното алкохолно съдържание в обемни проценти

Описание

В част 1, раздел Б, точка 3 „Специфични характеристики в сравнение с други спиртни напитки от същата категория“: максималното алкохолно съдържание в обемни проценти се изменя от 72,4 % на 73,7 %.

Актуализирането на максималното алкохолно съдържание в обемни проценти на 73,7 % беше прието през юни 2022 г. Това искане беше мотивирано от Органа за защита и управление вследствие на глобалното затопляне, което доведе до увеличаване на алкохолното съдържание в обемни проценти на вината, предназначени за дестилация, и по този начин до увеличаване на градуса на нискоалкохолния дестилат.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Тъй като при предишното одобрение на продуктовата спецификация е допуснат пропуск, част III, раздел Б, точка 1 следва да се измени, за да се поправи тази грешка.

Единният документ е бил изменен правилно и следователно понастоящем изменение не е необходимо.

Изменението не засяга единния документ.

5. Преходни мерки

Описание

Преходните мерки (част I, раздел Г, точка 11 „Преходни мерки“) по отношение на сортовия състав и минималният период на стареене в географския район се заличават, тъй като са изтекли.

Това изменение не засяга единния документ.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Преходните мерки, чийто срок е изтекъл, се заличават, за да се внесе яснота в продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

6. Определение на географския район

Описание

Определянето на границите на географския район се актуализира в съответствие с официалния географски кодекс към 1 януари 2024 г.

Изменението засяга единния документ.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Географският район остава непроменен след актуализацията на официалния географски кодекс на 1 януари 2024 г., който заменя официалния географски кодекс от 2020 г.

Изменението засяга единния документ.

7. Схеми за оценка на иновациите

Описание

Добавяне на схема за оценка на иновациите в продуктовата спецификация.

Внася се допълнение в раздел „Описание на метода на производство“ на продуктовата спецификация:

„Въпреки това за целите на оценката се разрешава използването на дестилационно оборудване, което не отговаря на посочените по-горе условия, както е описано в протокола, одобрен от националния комитет на заседанието му от 11 септември 2024 г., при условие че Националният институт по произхода и качеството, Органът за защита и управление и оправомощеният оператор подписат споразумение, одобрено от националния комитет на 11 септември 2024 г., което е в съответствие с Директива INAO-DIR-CNAOV-2023-01.“

Във връзка с тази оценка правилата за смесване са посочени и в единния документ в раздела, в който се описва методът на производство:

„Всеки оператор може да закупува дестилатни спиртни напитки, повече от 10 % от които са получени чрез схеми за оценка на иновациите, и да прави смеси, при условие че Националният институт по произхода и качеството, Органът за защита и управление и оправомощеният оператор подписат споразумение, посочено в раздел Г, точка 8, буква в) и раздел Г, точка 1. Делът на дестилатните спиртни напитки, получени чрез схеми за оценка на иновациите, предвидени в настоящата продуктова спецификация, е по-малък или равен на 10 % об. при смесването на партиди дестилатни спиртни напитки, използвани при пускането им на пазара за потребителите и при производството на съставни продукти.“

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Схемите за оценка на практиките за нагряване на вината и нискоалкохолните дестилати се вписват в целта на контролираното наименование за произход „Cognac“ за намаляване на потреблението на енергия и емисиите на парникови газове. При дестилационните практики в Cognac се освобождава голямо количество парникови газове в резултат от редица фактори (периодична дестилация, ограничен капацитет на натоварване на дестилаторите, открит огън, използване на енергия от изкопаеми горива). При тях се освобождават 21 % от емисиите CO₂-екв. във филиала в Cognac, 83 % от които се дължат на потреблението на енергия. В споразумението продължителността на оценката се определя на 3 години.

Изменението засяга рубриката „Описание на метода на производство“ от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

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

2. Държава на заявителя

Франция

3. Вид на географското означение

Защитено географско указание (ЗГУ)

4. Категория или категории на спиртната напитка

4. Винена дестилатна спиртна напитка

4.1. Код от Комбинираната номенклатура

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2208 — Етилов алкохол, неденатуриран, с алкохолно съдържание по обем под 80 % vol; дестилати, ликьори и други спиртни напитки

5. Описание на спиртната напитка

1 Физични, химични характеристики: При предлагане на пазара за консумация от потребителите дестилатните спиртни напитки са с минимално алкохолно съдържание в обемни проценти 40 %, минимално съдържание на летливи вещества от 200 g/hl чист алкохол и максимално съдържание на метанол по-малко от 100 g/hl чист алкохол. Цветът им съответства на минимална абсорбция при 420 nm, равна на 0,1 за оптичен път 10 mm. 2 Органолептични характеристики: Дестилатните спиртни напитки „Cognac“ имат характерна за тях балансираност и типичен аромат. Вкусовият им профил, характеризиращ се с комплексност и финес, се развива в процеса на стареене. Най-младите дестилатни спиртни напитки имат цветни и плодови нотки, като например на лозов или акациев цвят, на грозде, круша или някои екзотични плодове. В контакт с дъбовите съдове те придобиват характерни нотки, в това число на ванилия, кокосови орехи или нюанси на печено. Старенето води също така до обогатяване и нарастваща комплексност на ароматния им профил, към който се добавят по-специално нотки на захаросани плодове, подправки, дървесни нотки, нотки на тютюн или на сушени плодове. Всички тези нотки определят комплексния и специфичен ароматен профил, описан в литературата като „rancio Charentais“ (FLANZY, 1998 г.). Промяната на ароматите е съчетана с промяна на вкуса. Последната води до омекотяване на вкусовите усещания, постигане на характерен плътен и богат вкус, а устойчивостта на ароматите значително се удължава. Между различните винопроизводителни райони (cru) съществуват определени нюанси, които служат като основа за определяне на границите им от COQUAND в края на XIX век. — От Grande Champagne произлизат дестилатни спиртни напитки с много изтънчен вкус, подчертани отличителни характеристики и продължителен послевкус, с аромат, в който преобладават цветните нотки. Тези дестилатни спиртни напитки отлежават бавно и за тях е необходим дълъг период на стареене в дъбови бъчви, за да достигнат пълна зрялост. — Дестилатните спиртни напитки от Petite Champagne имат осезаемо същите характеристики като тези от Grande Champagne, но оптималното им качество се постига след по-кратък период на отлежаване в сравнение с дестилатните спиртни напитки от Grande Champagne. — Спиртните напитки „Cognac“, представени с допълнителното географско наименование „Fine Champagne“, притежават органолептични характеристики, получени в резултат на смесването на дестилатни спиртни напитки от Grande Champagne (най-малко 50 %) и от Petite Champagne. — От лозята на Borderies се произвеждат плътни дестилатни спиртни напитки с богат аромат и мек вкус, с характерни нотки на виолетки. Те са известни с това, че достигат оптимално качество след по-кратък период на отлежаване в сравнение с дестилатните спиртни напитки с произход от районите „Champagne“. — От района Fins Bois, където са разположени най-обширните площи с лозя, се произвеждат плътни, пивки дестилатни спиртни напитки, които стареят доста бързо и имат плодов аромат, напомнящ пресовано грозде. — От районите Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires или Bois à terroirs) се произвеждат дестилатни спиртни напитки с плодови аромати, които стареят бързо. Техният цвят също се променя в процеса на стареене. От бледожълт той постепенно става по-наситен, като се появяват златистожълти оттенъци, впоследствие преминаващи в кехлибарен цвят и цвят на махагон при най-старите дестилатни спиртни напитки.

„Esprit de Cognac“ има алкохолно съдържание в обемни проценти между 80 и 85 %.

6. Кратко определение на географския район

В съответствие с изискванията за контролираното наименование за произход „Cognac“ или „Eau-de-vie de Cognac“, или „Eau-de-vie des Charentes“ всички етапи от производството се извършват в географския район, определен първоначално в декрета от 1 май 1909 г., съответно изменен, чийто периметър обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 1 януари 2024 г.

Департамент Charente,

Цели общини:

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 de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de 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, Combiens, 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, Palluau, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

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

Част от територията на общините:

Moulins-sur-Tardoire (частта, съответстваща на територията на делегирана община Rancogne към 1 януари 2019 г.), La Rochefoucauld-en-Angoumois (частта, съответстваща на територията на делегирана община Saint-Projet-Saint-Constant към 1 януари 2019).

Департамент Charente-Maritime, общини:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurly, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Borese-et-Martron, Boscammant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Génétouze, 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'Alléré, Guitinières, Haimps, L'Hommeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Mignon, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac,

Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soullignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tazac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

Департамент Dordogne, общини:

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

Департамент Deux-Sèvres, общини:

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.

Картографските документи, на които е представен географският район, може да се видят на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството.

7. Метод на производство на спиртната напитка

Вината, предназначени за приготвянето на дестилатните спиртни напитки, са произведени от следните сортове грозде:

- colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B;
- folignan B, представляващ най-много 10 % от сортовия състав.
- coutia B, luminan B и Vidal B, като сортове, представляващи интерес за целите на адаптирането, при условие че между Националния институт по произхода и качеството, Органа за защита и управление и съответния оправомощен оператор бъде подписано споразумение в съответствие с рамковото споразумение за дестилатни спиртни напитки от вино, получени чрез периодична дестилация, одобрено от компетентния национален комитет на 30 юни 2023 г.

Делът на сортовете coutia B, luminan B и Vidal B, взети заедно или поотделно, е по-малък или равен на 5 % от сортовия състав в стопанството.

Стопанства с площ под 20 хектара могат да ползват дерогация от това правило до максимум един хектар, засаден със сортове, представляващи интерес за целите на адаптирането, и до максимум 10 % от сортовия състав.

Съответствието на сортовия състав се оценява за всички парцели в стопанството, предназначени за производството на дестилатни спиртни напитки „eaux-de-vie Cognac AOC“.

а) Гъстота на засаждане

Лозовите насаждения са с минимална гъстота от 2 200 растения на хектар.

б) Междуредие

Междуредието на лозята е най-много 3,50 m.

в) Вид резитба

Резитбата е задължителна всяка година. Разрешават се всички методи на резитба.

г) Брой пъпки на хектар

Броят на пъпките на хектар се ограничава до 80 000.

д) Включване в производството на млади лози

Правото да се използва контролираното наименование за произход „Cognac“ може да бъде предоставено само за дестилатни спиртни напитки, които произхождат от вина, произведени от млади лози едва от втората година след тази, през която е извършено засаждане на място преди 31 юли.

е) Мъртви или липсващи растения

— За лозята с първоначална гъстота на засаждане или с гъстота на засаждане след трансформацията на парцела по-ниска или равна на 2 500 растения на хектар процентът на мъртвите или липсващите лози, посочен в член D.645-4 от Кодекса за селското стопанство и морския риболов, се определя на 20 %.

— За лозята с първоначална гъстота на засаждане или с гъстота на засаждане след трансформацията на парцела по-висока от 2 500 растения на хектар и по-ниска или равна на 2 900 растения на хектар процентът на мъртвите или липсващите лози, посочен в член D.645-4 от Кодекса за селското стопанство и морския риболов, се определя на 25 %.

— За лозята с първоначална гъстота на засаждане или с гъстота на засаждане след трансформацията на парцела по-висока от 2 900 растения на хектар процентът на мъртвите или липсващите лози, предвиден в член D.645-4 от Кодекса за селското стопанство и морския риболов, се определя на 35 %.

ж) Агроекологични мерки

Не се допуска пълното химическо плевене на парцелите.

Химическото плевене на ивицата земя между две лози, която плугът не може да изоре, е ограничено:

— за лози с междуредие, което надвишава 2,5 m — не повече от 1/3 от разстоянието между редовете,

— за лози с междуредие, което не надвишава 2,5 m — не повече от 80 cm.

Контролът както на засадената, така и на спонтанната растителност във всички междуредия се осигурява по механични или физични способности.

Не се допуска химическото плевене на синорите.

Разрешеният максимален годишен добив съответства на максималното количество грозде, набрано от хектар, или на еквивалента в обем вино или мъст, изразен в хектолитри вино от хектар, при референтно алкохолно съдържание в обемни проценти 10 %. Той се определя в рамките на горна граница на добив от 160 хектолитра вино от хектар при референтно алкохолно съдържание в обемни проценти 10 %.

Забранява се използването на центробежни пластинкови помпи при прехвърляне на реколтата от един съд в друг.

Забранява се използването на преса с архимедов винт, наричана „непрекъснатата преса“.

Забраняват се всякакви методи на обогатяване.

Забранява се използването на серен диоксид при винификацията по време на периодите на ферментация.

В момента на дестилацията вината имат минимално алкохолно съдържание в обемни проценти 7 % и максимално алкохолно съдържание в обемни проценти 12 %. Тяжното съдържание на летливи киселини е по-малко или равно на 12,25 meq/l.

а) Период на дестилиране

Право да ползват контролираното наименование за произход „Cognac“ имат само дестилатни спиртни напитки, получени чрез дестилация на вина от текущата лозарска година.

Дестилацията трябва да приключи най-късно до 31 март в годината след годината на реколтата.

б) Принцип на дестилациране

Дестилацията се извършва на принципа на простата периодична дестилация, наричана „повторна дестилация“ (repasse) или „двойна дестилация“. Този метод се състои от два последователни етапа, наричани „изварявания“:

- първото „изваряване“ се отнася до дестилацията на виното и води до получаване на нискоалкохолен дестилат;
- второто „изваряване“ или „повторна дестилация“, или „същинско изваряване“ (bonne chauffe) се отнася до дестилацията на нискоалкохолния дестилат и след отстраняване на продуктите, получени при началния и крайния етап на дестилацията (наричани също така „флегма“), води до получаването на дестилатната спиртна напитка „Cognac“;
- по време на първото или второто изваряване към виното или към нискоалкохолния дестилат могат да се добавят фракциите от началния и от крайния етап на предходни дестилации, които не са използвани като дестилатна спиртна напитка „Cognac“.

в) Описание на дестилационното оборудване

Вертикалният дестилационен съд тип „charentais“ се състои от казан, който се нагрява на открит огън, похлупак, S-образна тръба, със или без винозагревател, и серпентина с охлаждаща система.

Казанът, похлупакът, S-образната тръба, серпентината и откритата стойка за спиртомер задължително са изработени от мед.

Въпреки това за целите на оценката се разрешава използването на дестилационно оборудване, което не отговаря на посочените по-горе условия, както е описано в протокола, одобрен от националния комитет на заседанието му от 11 септември 2024 г., при условие че Националният институт по произхода и качеството, Органът за защита и управление и оправомощеният оператор подписат споразумение, одобрено от националния комитет на 11 септември 2024 г., което е в съответствие с Директива INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Общата вместимост на казана не трябва да надвишава 30 hl (с допустимо отклонение 5 %), а обемът на зареждането се ограничава до 25 hl (с допустимо отклонение 5 %) за всяко изваряване.

Въпреки това е възможно да се използват казани с по-голяма от максималната вместимост, определена в предходната алинея, при условие че те са предназначени изключително за извършване на първото изваряване с оглед на получаването на нискоалкохолния дестилат и че освен това отговарят на условието общата вместимост на казана да не надвишава 140 hl (с допустимо отклонение 5 %), а обемът на използваното вино да е ограничен до 120 hl (с допустимо отклонение 5 %) за всяко изваряване.

г) Алкохолно съдържание на дестилатните спиртни напитки

След приключване на двойната дестилация алкохолното съдържание в обемни проценти на дестилатните спиртни напитки не трябва да надвишава 73,7 % при 20 °C в съда, в който дестилатните спиртни напитки се съхраняват през деня.

д) Производство на „Esprit de Cognac“

Този продукт се получава чрез допълнителна дестилация след второто изваряване във вертикален дестилационен съд съгласно описанието по-горе. Алкохолното му съдържание в обемни проценти е 80—85 %.

е) Извършване на дестилацията при смяна на вино от различни винопроизводителни райони

„Винопроизводителни райони“ (crus) означава допълнителните географски наименования, чрез които се определя географският район в частта относно допълнителните географски указания.

Когато дестилацията се отнася до вина от различни винопроизводителни райони, фракциите от началния и от крайния етап на същинското изваряване могат да се включват в нискоалкохолния дестилат или вината от друг винопроизводителен район само при следните условия:

- преди смяната трябва да се извърши последното същинско изваряване на дестилата от винопроизводителния район в процес на дестилация, като се използва най-много 33 % от капацитета на дестилерията, когато тя включва най-малко три вертикални дестилационни съда;
- включването на фракциите от началния и от крайния етап на дестилация за същинско изваряване се ограничава до най-много 8 % от обема на зареждане на използвания вертикален дестилационен съд.

Съчетаването чрез смесване на дестилатни спиртни напитки с различен период на стареене и различен профил е присъща практика при производството на „Cognac“. То позволява постоянно да се получава продукт с желаните точно определени и хармонични органолептични характеристики.

Всеки оператор може да закупува дестилатни спиртни напитки, повече от 10 % от които са получени чрез схеми за оценка на иновациите, и да извършва смеси, при условие че Националният институт по произхода и качеството, Органът за защита и управление и оправомощеният оператор подпишат споразумение, посочено в раздел Г, точка 8, буква в) и раздел Г, точка 1. Делът на дестилатните спиртни напитки, получени чрез схеми за оценка на иновациите, предвидени в настоящата продуктова спецификация, е по-малък или равен на 10 % об. при смесването на партиди дестилатни спиртни напитки, използвани при пускането им на пазара за потребителите и при производството на съставни продукти.

Разрешени са само следните методи:

- адаптиране на цвета с карамел E150a (обикновен карамел);
- подслаждане посредством продуктите, посочени в точка 3, буква а) от приложение I към Регламент (ЕО) № 110/2008, с цел придаване на завършен вкус;
- добавяне на запарени в гореща вода парчета дъбово дърво.

Тяхното действие върху потъмняването на дестилатната спиртна напитка е по-малко или равно на 4 % об. Потъмняването, изразено в % об., се получава като разлика между действителното алкохолно съдържание в обемни проценти и брутното алкохолно съдържание в обемни проценти.

Добавянето на запарени парчета дъбово дърво е традиционен метод: използваният дървесен вид съответства на този на съдовете, посочен в спецификацията, като запарката се стабилизира чрез добавяне на дестилатна спиртна напитка, съответстваща на крайната дестилатна спиртна напитка, при необходимост.

Стареенето на дестилатните спиртни напитки „Cognac“ се извършва без прекъсване и изключително в дъбови съдове.

За да бъдат доставени за пряка консумация от човека, дестилатните спиртни напитки трябва да са отлежали в продължение на най-малко две години. Стареенето през тези първи две години се извършва в района.

8. Специфични правила за опаковане

—

9. Специфични правила за етикетирание

9.1. Общи правила

Името „Cognac“ може да се използва без думите „контролирано наименование“, доколкото не е свързано с допълнително географско наименование.

9.2. Обозначения за стареене

Минималната продължителност на стареене на транспортираните дестилатни спиртни напитки „Cognac“ трябва да отговаря съответно на:

- 2 години за обозначенията: „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“ и „Very Special“, и „Millésime“;
- 3 години за обозначенията: „Supérieur“, „Cuvée Supérieure“, „Qualité Supérieure“;
- 4 години за обозначенията: „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ и „Royal“;
- 5 години за обозначенията: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ и „Réserve Royale“;
- 6 години за обозначенията: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ и „Suprême“;
- 10 години за обозначенията: „XO“, „Hors d'âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“, както и „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“, „Extra Extra Old“;
- обозначенията „XXO“ и „Extra Extra Old“ са специфични обозначения за дестилатни спиртни напитки, които са били подложени на стареене с продължителност равна на 14 или повече години.

С изключение на съставните обозначения за стареене, изброени по-горе и свързани с конкретна продължителност на стареене, използването върху един и същ етикет на повече обозначения за стареене, отнасящи се до една и съща продължителност на стареене, не води до промяна на отчетената продължителност на стареене.

Използването върху един и същ етикет на повече обозначения за стареене, отнасящи се до различна продължителност на стареене, задължително води до отчитане с предимство на продължителността на стареене на най-старата използвана напитка.

Обозначенията за стареене при етикетирането и използваните методи не трябва да са такива, че да въвеждат купувача или потребителя в заблуда относно продължителността на стареене и съществените качества на „Cognac“.

10. Описание на връзката между спиртната напитка и нейния географски произход, включително, когато е уместно, специфични елементи от описанието на продукта или метода на производство за обосновка на връзката

Дестилатните спиртни напитки „Cognac“ се отличават с характерна балансираност и типичен аромат, които съответстват на спазването на всички елементи от продуктовата спецификация на наименованието, отнасящи се до техния географски произход, сортовия състав, отглеждането на лозята, прилаганите за производство на вината техники, тяхната дестилация и стареенето на дестилатните спиртни напитки.

1. Описание на природните и човешките фактори, които допринасят за връзката с района

а) Климат

Определеният район на „Cognac“, който обхваща почти изцяло департамент Charente-Maritime, голяма част от департамент Charente и няколко общини от департамент Dordogne и от департамент Deux-Sèvres, е разположен в северната част на Аквитанския басейн, по крайбрежието на Атлантическия океан. На запад той граничи с бреговете на река Gironde и островите (Ré и Oléron), а на изток към град Angoulême с първите предпланини на Massif central. Река Charente, която пресича района, се захранва от малки реки: Né, Antenne, Seugne и др.

Умереният океански климат в този район е относително хомогенен, с изключение на крайбрежните райони, където има повече слънце и по-малки температурни амплитуди. Поради близостта на океана, преваляванията от дъжд са възможни по всяко време на годината, макар да са по-обилни през зимата. Поради тази причина периодите на суша са рядкост, а това осигурява редовното снабдяване на лозята с вода. Средната годишна температура е около 13 °C, а зимата е сравнително мека. Температурите са достатъчни, за да гарантират добра зрялост на гроздето, без да са прекомерни високи и това да доведе до неговото изгаряне.

б) Лозя

В средата на XIX век професорът по геология Henri Coquand (1811—1881 г.) изучава геоложката структура на района и с помощта на дегустатор утвърждава класификация на различните райони според качеството на дестилатните спиртни напитки в зависимост от почвите.

В резултат от тяхната работа около 1860 г. се разграничават различните винопроизводителни райони (crus), което става основа за определяне на границите на тези винопроизводителни райони в декрета от 13 януари 1938 г. Допълнителните географски наименования за наименованието „Cognac“ винаги се използват с историческите им имена: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“, „Bons Bois“, към които трябва да се добавят „Bois ordinaires“ или „Bois à terroir“.

Следва да се уточни, че допълнителното географско наименование „Fine Champagne“ не съответства на определена територия като такава.

Неговото използване е запазено за дестилатни спиртни напитки, получени изключително в резултат от подлагането на смесване на двете допълнителни географски наименования „Grande Champagne“ и „Petite Champagne“ и съдържащи най-малко 50 % дестилатни спиртни напитки „Grande Champagne“.

Според проведените по това време изследвания преобладаващите почви, характерни за съответните наименования, са обобщени схематично по следния начин:

- Grande Champagne и Petite Champagne: сравнително повърхностни глинесто-варовикови почви върху мек тебеширен варовик, от периода креда;
- Borderies: силикатно-глинести почви със съдържание на кремък, получен в резултат от декарбонизацията на варовик;
- Fins Bois: където преобладават така наречените „groies“ — червени и много каменисти повърхностни глинесто-варовикови почви, от твърд варовик от периода юра, а в останалата част — силно глинести почви;

- Bois (Bons Bois, Bois ordinaires и Bois à terroirs): пясъкливи почви по крайбрежните зони, в определени долини и в цялата южна част на лозята. Това са пясъци, донесени от Massif central в резултат на ерозията.

Лозята, предназначени за производството на „Cognac“, обхващат в наши дни близо 75 000 ha, или 95 % от лозята в района (т.е. около 9 % от земеделските площи на определения район). Най-често засажданият сорт грозде е igni blanc: в наши дни той представлява близо 98 % от лозята, предназначени за наименованието „Cognac“.

в) Икономика, свързана с „Cognac“

Икономиката на региона е исторически свързана с просперитета на „Cognac“, около който са се развили много професии и свързаните с тях производства, за да се изгради професионална общност, насочена изцяло към производството и търговията с „Cognac“.

Предприятията, участващи в производството на „Cognac“ (около 5 500 лозари, 110 професионални дестилатори и 300 търговци на едро), образуват силна професионална общност, включваща около 12 000 души: бъчвари, казанджии, предприятия за производство на стъklarски изделия, картон, тапи за бутилки, печатарски предприятия, превозвачи, енологични лаборатории, производители на земеделска техника и др.

2. Исторически факти, отнасящи се до факторите относно връзката с района

Проведените в Charentes археологически изследвания доказват, че първите лозови насаждения се появяват още в края на I век от н.е. Освен това разкопките показват, че в района са съществували много селскостопански сгради, по-специално свързани с лозаро-винарството, което потвърждава, че там се е произвеждало вино още в периода на ранната Римска империя.

Благодарение на река Charente през Средновековието в района се поражда нагласи, благоприятни за развитието на международната търговия. По това време град Cognac вече се отличава с търговията с вино, която допълва дейността му на център за търговия със сол, известна още от XI век. Транспортирани с холандски кораби, пристигащи за сол от атлантическото крайбрежие, вината от лозята на Poitou са търсени в държавите, разположени на Северно море.

През XVI век холандците решават да дестилират вината от района с цел по-добро съхранение. През Възраждането търговията преживява значителен подем. Холандските кораби пристигат в Cognac и в пристанищата на Charente и търсене на известните вина от винопроизводителните райони „Champagne“ и „Borderies“.

Тези вина с ниско алкохолно съдържание обаче са засегнати неблагоприятно от продължителността на транспортирането по море. Познанията на холандците в областта на изкуството на дестилацията ги насърчава да дестилират виното у дома с цел по-добро съхранение. Наричат го „brandwijn“ (което буквално означава „изгорено вино“), от което идва името „brandy“, винена дестилатна спиртна напитка.

В началото на XVII век се появява двойната дестилация, благодарение на която става възможно продуктът да пътува под формата на дестилатна спиртна напитка, която не се разваля и е много по-концентрирана от виното. Първоначалните вертикални дестилационни съдове, инсталирани в Charente от холандците, постепенно се изменят; с появата на метода на двойната дестилация хората от Charente овладяват и подобряват техниката.

Ставаме свидетели на появата на множество търговски предприятия, които в средата на XIX век започват да изпращат дестилатните спиртни напитки в бутилки, вместо в бъчви.

Тази нова форма на търговия сама по себе си води до появата на свързани производства: стъklarството (което развива на местно равнище знания и умения за механизирани на методите за производство на бутилки), производството на каси и тапи, както и печатарството.

Около 1875 г. в Charente се появява *Phylloxera vastatrix*, насекомо от рода Hemiptera, което атакува лозите, като изсмуква сока от корените им. То унищожава по-голямата част от лозята, които около 1893 г. вече заемат едва 40 600 ha площ, спрямо 280 000 ha преди появата на филоксерата. Както и на други места в Европа, лозята на Charente се възстановяват благодарение на американски подложки. Тези събития обаче водят до създаването през 1888 г. на комитета по лозарство, който през 1892 г. става лозарска център — междубраншова структура за качествени изследвания, посветени на „Cognac“.

Тази структура инвестира много в научни изследвания в областта на сортовете. Именно в резултат от нейната дейност към средата на XX век ugni blanc се превръща в най-широко използваният сорт грозде. Всъщност се установява, че ugni blanc е по-устойчив от традиционните сортове грозде, използвани преди кризата с филоксера (colombard, folle blanche и т.н.), които са уязвими поради присаждането.

Той се предпочита също така поради своята продуктивност (добивът му е от порядъка на 120—130 хектолитра от хектар), своята киселинност и ниското си съдържание на захари, което води до получаване на нискоалкохолно вино. Това е сорт грозде от италиански произход (известен под наименованието „Trebiano Toscano“), като районът се разполага додолу на север, доколкото е възможно узряването на сорта.

3. Исторически факти, свързани с репутацията на продукта

Още от края на XVII век и най-вече през следващия век пазарът бива организиран, като за да се отговори на търсенето, се създават търговски предприятия. В основните градове в района се установяват търговски предприятия — „comptoirs“, някои от тях с англосаксонски произход: например Martell през 1715 г., Rémy Martin през 1724 г., Delamain през 1759 г., Hennessy през 1765 г., Godet през 1782 г., Hine през 1791 г. и Otard през 1795 г.

С подписването на 23 януари 1860 г. на договор за търговия между Франция и Англия, по инициатива на Наполеон III, „Cognac“ преживява значителен възход, който достига своя връх през 1879 г. (със създаването на търговските предприятия: Bisquit през 1819 г., Courvoisier през 1843 г., Royer през 1853 г., Meukow през 1862 г., Samus et Hardy през 1863 г.).

През първата половина на XX е създадено законодателство относно „Cognac“, с което се затвърждават съответните местни автентични и неизменни практики:

- 1909 г.: очертаване на границите на географския район на производство;
- 1936 г.: признаване на „Cognac“ като контролирано наименование за произход;
- 1938 г.: очертаване на границите на регионалните наименования (винопроизводителни райони „crus“ или географски наименования).

По време на Втората световна война се създава „Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie“ (Бюро за контрол на разпределението на вината и дестилатните спиртни напитки) за защита на запасите от „Cognac“. След Освобождението през 1946 г. последното се преобразува в Bureau national interprofessionnel du Cognac (Национално междубраншово бюро за „Cognac“ — BNIC), към което през 1948 г. е присъединен лозарският център. Лозарите и търговците на „Cognac“ се договарят относно определянето на основната мисия на BNIC, която се състои в развитие на дестилатната спиртна напитка „Cognac“, както и представителство и защита на колективните интереси на професионалистите. BNIC се занимава по-специално с повишаване на осведомеността, опазване и насърчаване на наименованието за произход „Cognac“ или с укрепване на взаимоотношенията между търговци и лозари. Възложено му е също така предоставянето на обществена услуга и в тази връзка осигурява мониторинг на процеса на стареене, контрол на продължителността на стареене, както и мониторинг надолу по веригата на качеството на „Cognac“, като издава необходимите за износ сертификати.

Продукт за износ в исторически план, в наши дни повече от 95 % от дестилатната спиртна напитка „Cognac“ се консумира в чужбина от потребители в близо 160 различни държави. От Далечния изток до американския континент, през цяла Европа за любителите на „Cognac“ това наименование е синоним на дестилатна спиртна напитка с много високо качество, символ на френския начин на живот.

4. Причинно-следствена връзка между географския район, качеството и характеристиките на продукта

Сортовете грозде в района, по-специално сортът ugni blanc, се характеризират със значителна продуктивност и късно достигане на зрялост, което дава много предимства за производството на вина за дестилация, които са нискоалкохолни и киселинни — две свойства от първостепенно значение за крайното качество на дестилатните спиртни напитки „Eau-de-vie de Cognac“.

Вината, предназначени за производството на дестилатни спиртни напитки „Eau-de-vie de Cognac“, притежават истински специфични характеристики, неизменно описвани в продължение на вече повече от век в научната и техническата литература.

По този начин търсенето на нискоалкохолни и киселинни вина съставлява особена и постоянна характеристика, свързана с производството на „Eau-de-vie de Cognac“ (RAVAZ (1900 г.), LAFON et al (1964 г.), LURTON et al (2011 г.).

Всъщност киселинността позволява виното да се запази по естествен начин през зимните месеци до момента на дестилацията, а ниското алкохолно съдържание позволява да се постигне желаната концентрация на ароматите, съдържащи се във вината.

Тенденцията е такава, че ниските добиви водят до повишаване на алкохолното съдържание в обемни проценти на вината, както и до по-ниски нива на киселинност и по-ниско съдържание на азот в гроздето. Увеличаването на добива води до обратната тенденция — намаляване на алкохолното съдържание и повишаване на киселинността.

Освен това при прекомерно високи добиви се повишават други параметри, като съотношението на ябълчната киселина, по-слабото развитие и степента на зрялост на ароматите, тяхното разреждане и честотата на атаките на Botrytis, които представляват неблагоприятни фактори за качеството на дестилатните спиртни напитки.

Ето защо този набор от параметри налага определянето на оптимален район на добив, който всяка година варира в зависимост от характеристиките на реколтата.

Следователно определянето на максимален годишен добив в зависимост от промените на тези параметри позволява производството да става в оптималния район на добив за производството на вина, като се постига най-доброто равновесие между различните качествени параметри, необходими за производството на дестилатните спиртни напитки „Eau-de-vie de Cognac“. Така този годишен добив е в рамките на оптималния диапазон, в който попада климатичният резерв.

Освен това рискът от понижаване на качеството на произведените вина, когато добивите се увеличат прекомерно, води до въвеждането на допълнителни мерки по отношение на продуктивността на лозята, включително до определянето на горна граница на максимален добив.

Ароматните свойства на дестилатните спиртни напитки до голяма степен се основават на характеристиките на използваните вина.

Изборът на сортовия състав и спазването на специфичните правила за винопроизводство, посочени в продуктовата спецификация на наименованието „Cognac“, позволяват да се произведат вина с фин и деликатен аромат, които са от съществено значение за производството на висококачествени дестилатни спиртни напитки. В тези вина не трябва да се забелязват нотки на понижено качество, като например растителни характеристики, излишък на ацеталдехид (степен на окисление), висши алкохоли (тежест) или някои съединения, свързани с влошаване на характеристиките на вината при тяхното съхранение. В допълнение към продуктовата спецификация се изготвят определен брой препоръки относно реколтата и пресоването, извършването на ферментацията и съхранението на вината, докато се изчаква дестилиране, които подлежат на адаптиране, актуализират се редовно и се разпространяват широко сред винопроизводителите в района на производство.

Знания и умения, свързани с резитбата и винификацията:

Киселинността и ниското алкохолно съдържание се подсилват от начина на резитба, който се избира от лозяря в зависимост от няколко фактора:

- междуредието;
- височината на стеблото и вегетацията;
- самия начин на резитба: лози, подрязани с дълга класическа резитба, лози, подрязани с формировка на кордони (с дълги, падащи надолу или скъсени на подпорна конструкция кордони и т.н.).

Пресоването на гроздовете се извършва веднага след прибиране на реколтата в традиционни хоризонтални лентови преси или в пневматични преси. Забраняват се непрекъснатите преси с архимедов винт. Полученият сок се оставя да ферментира непосредствено след това. Забранява се добавянето на захар.

Пресоването и ферментацията се наблюдават внимателно, защото те оказват решаващо влияние върху крайното качество на дестилатната спиртна напитка. За да се запази качеството на бъдещите дестилатни спиртни напитки, във вината за дестилация не се разрешава добавяне на серен диоксид по време на периодите на ферментация.

Поради тази причина крайният срок за дестилация на белите вина, предназначени за производството на „Cognac“, се определя на 31 март в годината след годината на реколтата, за да се избегне всякакъв риск относно съхранението на вината.

Дестилация:

Прилаганата в Cognac дестилация се характеризира с дефинирания принцип на дестилация: периодична дестилация или двойна дестилация, наричана също така „повторна дестилация“, и използвания вертикален дестилационен съд: вертикален дестилационен съд тип „charentais“, чиято форма, вместимост и метод на нагряване, както и материалът, от който е направен, са определени още през 1936 г. и са абсолютно определящи за качеството на дестилатните спиртни напитки.

Действително:

- формата на оборудването допринася за подбора на летливите вещества;
- нагряването на открит огън води до синтезирането на допълнителните аромати, когато виното влезе в контакт с дъното на казана (феномен на топлинната обработка);

- частите на вертикалния дестилационен съд, които влизат в контакт с виното, парите или дестилата, са изцяло изработени от мед поради физичните свойства на този метал (ковкост, добра топлопроводимост) и неговата химическа реактивност с определени съставки на виното.

Този вид вертикални дестилационни съдове предполага извършването на деликатна операция при всяка дестилация: така нареченото „прекъсване“, което се състои в разделяне на изтичащото количество дестилат — в зависимост от неговото алкохолно съдържание по обем и неговото съдържание на летливи вещества — на същинска част и на части, предназначени за повторна преработка по време на следващите дестилации. Поради тази причина, както и поради ограниченията за капацитета на зареждане на казана по време на второто изваряване, дестилацията в Cognac си остава занаятчийска операция, която се контролира благодарение на знанията и уменията на дестилатора. Така, в зависимост от качеството на вината (количество на утайката, алкохолно съдържание по обем, киселинност и т.н.) и критериите за качество, дестилаторите преценяват подходящия момент за това прекъсване и условията за повторна преработка.

Характеристики на дестилатните спиртни напитки според географските наименования:

Получените на изхода на вертикалния дестилационен съд дестилатни спиртни напитки се отличават с голямо аналитично и органолептично разнообразие, дължащо се по-специално от техния произход. Това разнообразие налага прилагането на различни техники за стареене с различна продължителност.

Grande Champagne:

От Grande Champagne произлизат дестилатни спиртни напитки с много изтънчен вкус, подчертани отличителни характеристики и продължителен послевкус, с аромат, в който преобладават цветните нотки. Тези дестилатни спиртни напитки отлежават бавно и за тях е необходим дълъг период на стареене в дъбови бъчви, за да достигнат пълна зрялост.

Petite Champagne:

Дестилатните спиртни напитки от този район показват в значителна степен същите характеристики като тези от Grande Champagne, без обаче да притежават техния изключително изтънчен вкус.

Fine Champagne:

Спиртните напитки „Cognac“, представени с допълнителното наименование „Fine Champagne“, притежават органолептични характеристики, получени в резултат на смесването на дестилатни спиртни напитки от Grande Champagne (най-малко 50 %) и от Petite Champagne.

Borderies:

От лозята на Borderies се произвеждат пълтни дестилатни спиртни напитки с богат аромат и мек вкус, с характерни нотки на виолетки. Те се известни с това, че достигат оптимално качество след по-кратък период на отлежаване в сравнение с дестилатните спиртни напитки с произход от районите „Champagne“.

Fins Bois:

Във Fins Bois са разположени най-обширните лозя. От тях се произвеждат пълтни, пивки дестилатни спиртни напитки, които стареят доста бързо и имат плодов аромат, наподобяващ пресовано грозде.

Bois (Bons Bois, Bois à Terroir или Bois Ordinaires):

От района Bois Bois се произвеждат дестилатни спиртни напитки с плодови аромати, които стареят бързо.

Стареене:

Новите дестилатни спиртни напитки на изхода на вертикалния дестилационен съд в голяма степен отразяват качеството на вината, от които произхождат.

Стареенето на дестилатните спиртни напитки е процесът, който им позволява да достигнат зрялост, тоест етапа на развитие, съответстващ на техните най-хармонични органолептични характеристики.

То се извършва изключително в дъбови съдове — единствените които позволяват съзряването на продуктите.

Продължителността му се определя от характеристиките на подложените на стареене дестилатни спиртни напитки, от желанния профил на качество на продукта, но също така от вида и възрастта на използваните в процеса на стареене дъбови съдове.

Това включва извличане на съединения от дървото, както и процеси на окисляване и многобройни физико-химични промени, които са от съществено значение за получаване на органолептичните характеристики, специфични за подложените на стареене дестилатни спиртни напитки, включително оцветяването.

Старенето на „Cognac“ е процес, който е благоприятен едновременно от специфичните климатични условия на района, както и от знанията и уменията, които са се развили в района в исторически план. Непосредствено след като излезе от вертикалния дестилационен съд, новата дестилатна спиртна напитка се оставя за няколко години (понякога няколко десетилетия) в дъбови съдове за периода на старенето; тогава протичат различни физико-химични процеси: изпаряване на водата и алкохола, концентриране на различни вещества, извличане на съединения от дървото, окисляване и т.н. Тези процеси се определят от първоначалните характеристики на дестилатната спиртна напитка (алкохолно съдържание и киселинност), от вида на съда, в който тя се съхранява, и от физичните характеристики на винарската изба, в която се намира съдът (температура, влажност и аерация).

Процесът на старене се определя от умерения океански климат на географския район на „Cognac“, като се търси излагане на дестилатните спиртни напитки на умерено влажни условия и сезонни промени при избягване на крайностите. Местоположението и конструкцията на винарските изби са адаптирани така, че да осигурят балансирано условия, благодарение на които дестилатната спиртна напитка придобива мек вкус и старее хармонично.

В съответствие с практиките се избира дъб от видовете със структура от фини влакна (от *Troisçais*) или със структура от едри влакна (от *Limousin*), *Quercus petraea* (зимен дъб или червен американски дъб) или *Quercus robur* (летен дъб), поради способността му в продължение на дълги периоди от време да позволява обмен между дестилатната спиртна напитка, външната среда и дървесината. В тясно сътрудничество с майсторите във винарските изби на „Cognac“ многобройните предприятия за производство на бъчви, развили се в географския район, са успели да създадат знания и умения за изработването на най-подходящите за старенето на дестилатните спиртни напитки „Cognac“ съдове. Именно майсторите във винарските изби избират най-подходящите съдове в зависимост от първоначалните характеристики на новите дестилатни спиртни напитки, реда на отлежаване и от критериите за качество.

През цялото време, през което дестилатната спиртна напитка „Cognac“ се развива в контакт с дъбовата дървесина и въздуха, тя постепенно губи чрез изпаряване част от водата и алкохола, които съдържа. Тези алкохолни пари (наричани от поетите „ангелският дял“), представляващи ежегодно еквивалент на няколко милиона бутилки, подхранват микроскопичната плесен *Torula compniacensis*, която се развива в близост до винарските изби и покрива камъните в района, като ги оцветява в черно.

Старенето на дестилатната спиртна напитка „Cognac“ е неделима част от изкуството на смесване. Това изкуство е в основата на професията на майсторите на винарските изби на „Cognac“. Подобно на художник със своята цветна палитра, майсторът на винарската изба подбира различните партиди „Cognac“ от множество източници: разнородни винопроизводителни райони, различна продължителност на старене, „Cognac“, подложена на старене в нови бъчви, в по-стари бъчви (в които вече са отлежавали дестилатни спиртни напитки „Cognac“) и от различен източник, както и в различни видове винарски изби (влажни или сухи).

Всъщност в зависимост от изминатия път на старене всяка дестилатна спиртна напитка притежава свои собствени органолептични характеристики, които ще бъдат подчертани от характеристиките на останалите дестилатни спиртни напитки, с които тя се смесва.

Поради своята сложност доброто съчетаване при смесване не може да се разглежда като просто прилагане на технически рецепти. Майсторът на винарската изба се основава на емпирични познания (познаване на разнообразието на суровината и типичните особености на наименованието, опит по отношение на взаимодействията между тази суровина и факторите на старене, владее на необходимите техники), за които е необходимо да упражнява постоянен контрол чрез дегустация и да има добра сетивна памет за дестилатните спиртни напитки през различните етапи от тяхното производство.

Тези знания и умения, които изискват многогодишно обучение в контакт с напредналите в занаята, успешно се обособяват, поддържат и предават благодарение на гъстата мрежа от предприятия в района и сътрудничеството в рамките на професионалната общност на наименованието между майсторите във винарските изби, лозарите, търговците на едро, посредниците.

Връзка към продуктовата спецификация

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