C/2025/4107

23.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4107)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

ELi nr: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☒ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☒ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) (Riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Põhjused, miks muudatus(ed) vastab (vastavad) määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 osutatud standardmuudatuse määratlusele

Tehtud muudatused ei too kaasa nimetuse muutmist, ei muuda piiritusjoogi seaduslikku nimetust või kategooriat, ei kahjusta piiritusjoogi kvaliteeti, mainet ega muid omadusi ega too kaasa uusi toote turustamise piiranguid.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Uute sortide lisamine*

Kirjeldus

Tootjate rühm on lisanud tootespetsifikaati kolm kohastumisfaasis sorti – „Coutia“, „Laminan“ ja „Vidal“. Valitud sordid võimaldavad toota väikese alkoholisisaldusega ja suure happesusega veine, mis sobivad piiritusjookide tootmiseks.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Samuti on muudetud viinamarjasorte (1. osa – D. – 1° Sordid) ja segusid (1. osa – D – 10° viinamarjasortide segamise eeskirju) käsitlevaid eeskirju.

Sortide „Coutia B“, „Luminan B“ ja „Vidal B“ osakaal koos või eraldi ei või ületada 5 % põllumajandusettevõttes kasvatatavatest viinapuudest. Alla 20 hektari suurused põllumajandusettevõtted võivad sellest nõudest kõrvale kalduda ning kasvatada kohastumisfaasis sorti kuni ühel hektaril ja kuni 10 % ulatuses viinapuude maksimumarvust.

Muudetakse koonddokumendi punkti „Piiritusjoogi tootmismeetod“.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Tootjate rühm põhjendab oma taotlust vajadusega valida välja viinamarjasordid, mis on kohanenud keskkonnanõuete ja kliimamuutustega, millel on märkimisväärne mõju põllumajanduslikule tootmisele. Sellega seoses on tootjate rühm koos riikliku põllumajandus-, toidu- ja keskkonnauuringute instituudiga (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, INRAE) ning Prantsuse Viinamarja- ja Veiniinstituudiga (Institut Français de la Vigne et du Vin, IFV) viinud umbes 20 aasta jooksul läbi uurimisprogramme selliste sortide valimiseks.

Valitud sordid võimaldavad toota väikese alkoholisisaldusega ja suure happesusega veine, mille aroom on tootjate rühma hinnangu kohaselt piiritusjoogile „Cognac“ tüüpiline.

Tootespetsifikaati tuleb muuta, et lisada sellesse uued sordid ja

— muuta viinamarjasorte käsitlevaid eeskirju.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

2. *Keskkonnaga seotud nõuded*

Kirjeldus

Muudetud on keskkonnasätteid (1. osa – D-2° – g) „Põllumajanduse keskkonnameetmed“), milles käsitletakse maatükkidel ja ridade vahel tehtavast umbrohutõrjet. Nende muudatuste eesmärk on lisada kontrollikord, milles määratakse kindlaks nõuded, mida tuleb vastavuse deklareerimiseks järgida.

Eelkõige

— kui ridade vahekaugus ei ületa 2,5 meetrit tohib ridade vahel keemilist umbrohutõrjet teha 80 cm laiuselt;

— kui ridade vahekaugus on üle 2,5 meetri tohib ridade vahel keemilist umbrohutõrjet teha 1/3 ulatuses,

Muudetakse koonddokumendi punkti „Piiritusjoogi tootmismeetod“.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Pärast põllumajanduse keskkonnanõuete lisamist tootespetsifikaadile muudeti kontrollikava ja kiideti see heaks 2021. aasta septembris.

Seega on kontrollasutused koostanud kontrollimetoodika, et määratleda nende uute nõuetega kooskõlas olevad viljelustavad.

Tootjate rühm soovib tootespetsifikaadis täpsustada põllumajanduse kahe keskkonnasättega seotud sihtväärtuse määratlust, et tagada nende kontrollimine.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

3. *Seos piirkonnaga*

Kirjeldus

1. osa – E – 2. Toote ja piirkonna seose ajaloolised tegurid

— „16. sajandil...“ 15. sajandi asemel,

— „17. sajandi alguses...“ 15. sajandi asemel,

Ajalooliste sündmuste toimumise sajand oli valesti märgitud.

Selle vea parandamiseks muudetakse koonddokumendi osa „Seos piirkonnaga“.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Need muudatused tehakse selleks, et parandada punktis „Seos geograafilise piirkonnaga“ sajandite märkimisel tehtud viga.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

4. *Maksimaalse alkoholisisalduse (mahuprotsentides) ajakohastamine*

Kirjeldus

1. osa – B – 3. Eriomadused võrreldes muude sama kategooria piiritusjookidega: maksimaalset alkoholisisaldust suurendatakse 72,4 mahuprotsendilt 73,7 mahuprotsendile.

Maksimaalse alkoholisisalduse (mahuprotsentides) suurendamine kuni 73,7 mahuprotsendini kinnitati 2022. aasta juunis. Seda taotlust põhjendas kaitse- ja haldusasutus globaalse soojenemisega, millega on kaasnenud destilleerimiseks mõeldud veinide ja seega ka toorpiirituse maksimaalse alkoholisisalduse (mahuprotsentides) suurenemine.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Kuna eelmise heakskiitmise ajal tehti tootespetsifikaadis viga, tuleb selle vea parandamiseks muuta tootespetsifikaadi B osa punkti 3 alapunkti 1.

Koonddokumendis tehtud muudatused on korrektsed ja seetõttu ei vaja koonddokument seekord muutmist.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Üleminekumeetmed*

Kirjeldus

Üleminekumeetmed (1. osa – D – 11° Üleminekumeetmed), mis puudutasid viinamarjaistandusi ja minimaalset laagerdumist geograafilises piirkonnas, on välja jäetud, kuna need on aegunud.

Koonddokumendis ei ole seda punkti muudetud.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Aegunud üleminekumeetmed on tootespetsifikaadi selguse huvides välja jäetud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Kirjeldus

Geograafilise piirkonna määratlus on viidud kooskõlla ametliku geograafiaseadustiku 1. jaanuaril 2024 kehtinud redaktsiooniga.

Muudetakse koonddokumendi asjakohast punkti.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Kui 2020. aasta ametlik geograafiaseadustik asendati 2024. aasta 1. jaanuari redaktsiooniga, ei muutunud geograafilise piirkonna piirid.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

7. *Innovatsiooni hindamise mehhanism*

Kirjeldus

Innovatsiooni hindamise mehhanismi lisamine tootespetsifikaati.

Koonddokumendi jagu „Tootmismeetodit kirjeldus“ on täiendatud järgmiselt:

„Hindamise eesmärgil on siiski lubatud kasutada destilleerimisseadmeid, mis ei vasta nõuetele, mida on kirjeldatud eespool ning mis on kindlaks määratud riikliku komitee 11. septembri 2024. aasta koosolekul heaks kiidetud protokolliga, tingimusel et INAO, kaitse- ja haldusasutus ning volitatud käitaja allkirjastavad riikliku komitee poolt 11. septembril 2024 heaks kiidetud kokkuleppe, mis on kooskõlas direktiiviga INAO-DIR-CNAOV-2023–01.“

Seoses kõnealuse hindamisega on viinamarjasortide segamise eeskirju täpsustatud ka koonddokumendi osas „Tootmismeetodi kirjeldus“:

„Innovatsiooni hindamise mehhanismi raames võib ettevõtja osta piiritusjooke, mille alkoholisisaldus on suurem kui 10 % mahuprotsenti ja kasutada neid segudes, kui INAO, kaitse- ja haldusasutus ning volitatud käitaja allkirjastavad punktides D (8°c) ja D 1° osutatud kokkuleppe. Tarbija jaoks turule viidava ja segatud toodete valmistamiseks ette nähtud piiritusjoogi segu partiis ei tohi käesoleva tootespetsifikaadi kohaselt innovatsiooni hindamise mehhanismi raames toodetud piiritusjoogi osakaal olla suurem kui 10 mahuprotsenti.“

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Veinide ja toorpiirituse kuumutamise hindamise mehhanism on osa kaitstud päritolunimetusega „Cognac“ tootega seotud eesmärgist vähendada energiatarbimist ja kasvuhoonegaaside heidet. Piiritusjoogi „Cognac“ destilleerimisel tekib mitmete tegurite tõttu (katkestatud destilleerimine, destillaadi piiratud kogus, lahtise tule kasutamine, fossiilenergia kasutamine jne) suures koguses kasvuhoonegaase. Piiritusjoogi „Cognac“ tootmissektori CO_2 heitest moodustab destilleerimisega seotud osa 21 % ning sellest omakorda 83 % tuleneb energiatarbimisest. Kokkuleppe kohaselt kestab hindamisperiood kolm aastat.

Muudetakse koonddokumendi punkti „Tootmismeetodi kirjeldus“.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Taotleja riik**

Prantsusmaa

3. **Geograafilise tähise tüüp**

Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

4. **Piiritusjoogi kategooria või kategooriad**

4. Veinist valmistatud piiritusjook

4.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2208 – Denatureerimata etüülalkohol alkoholisisaldusega alla 80 % mahust; piiritusjoogid, liköörid ja muud alkohoolsed joogid

5. **Piiritusjoogi kirjeldus**

1. Füüsikalised ja keemilised omadused. Tarbijale turustamisel peab piiritusjookide minimaalne alkoholisisaldus olema 40 mahuprotsenti, lenduvate ainete minimaalne sisaldus ühe hektoliitri puhta alkoholi kohta 200 grammi ja maksimaalne metanoolisisaldus puhta alkoholi hektoliitri kohta alla 100 grammi. Toote värvus vastab 10 mm optilise tee puhul 420 nm valguse minimaalsele neelduvusele 0,1. 2. Organoleptilised omadused. Piiritusjookidel „Cognac“ on spetsiifiline lõhnaomaduste tasakaal ja eripärad. Nende lõhna- ja maitseprofiili iseloomustab komplekssus ning peenekoelisus, mis areneb toote vananemise ajal edasi. Noorematel piiritusjookidel on lille- ja puuviljalõhna nüansid, sh viinapuu- ja akaatsiaõied ning viinamarjad, pirnid või teatavad eksootilised puuviljad. Tammepuiduga kokkupuutel omandavad piiritusjoogid iseloomulikud lõhnanüansid, sealhulgas vanilli- ja kookosevarjundid või röstimisele iseloomulikud nüansid. Piiritusjookide vananemine tähendab ühtlasi, et nende lõhnabukett muutub rikkalikumaks ja terviklikumaks, lisanduvad eelkõige kuumtöödeldud puuviljade, vürtside, metsaaluse, tubaka ja kuivatatud puuviljade lõhna nüansid. Kõik need varjundid moodustavad tervikliku ja spetsiifilise lõhnaprofiili, mida on erialakirjanduses tähistatud mõistega „rancio Charentais“ (FLANZY, 1998). Selle lõhnaprofiili arenguga kaasneb ka maitseprofiili areng. See avaldub selles, et suus tajutav maitse maheneb, kujuneb välja iseloomulik täidlus ja mahulisus ning järelmaitse märkimisväärselt pikeneb. Eri päritolukohtade (crus) tooted erinevad teatavate nüansside poolest, mis olid aluseks XIX sajandi lõpus COQUANDI kehtestatud piirkondade määratlusele. – Grande Champagne'i piirkonnast pärinevad väga peenekoelised, väga väljapeetud ja suursugused piiritusjoogid, mille buketis domineerivad õistaimede nüansid. Need aeglaselt vananevad piiritusjoogid peavad vananema pikka aega tammevaatides, et saavutada täisküpsus. – Petite Champagne'i piirkonna piiritusjookidel on sisuliselt samad omadused kui Grande Champagne'i omadel, kuid need piiritusjoogid saavutavad parima kvaliteedi kiiremini kui Grande Champagne'i piiritusjoogid. – Piiritusjookidel „Cognac“, mis on tähistatud täiendava geograafilise nimetusega „Fine Champagne“, on iseloomulikud organoleptilised omadused, mis tulenevad Grande Champagne'i piirkonna piiritusjookide (vähemalt 50 % ulatuses) ja Petite Champagne'i piiritusjookide segamisest. – Borderies' viinamarjaistandustes toodetakse täidlasi piiritusjooke, mis on iseloomuliku magusa maitsebuketiga ja mille lõhnas domineerib kannikesevarjund. Need piiritusjoogid on tuntud selle poolest, et nad saavutavad parima kvaliteedi pärast lühemat vananemisaega kui „Champagne'i“ piiritusjookide puhul. – Fins Bois' viinamarjaistandusest, mis kujutab endast suurimat viinamarjaistandust, pärinevad täidlased ja nõtked piiritusjoogid, mis vananevad küllalt kiiresti ning mille lõhna- ja maitsebukett meenutab pressitud viinamarju. – Viinamarjaistandused, mille nimes esineb sõna „bois“ (mets) (Bons Bois, Bois Ordinaires ou Bois à terroirs) toodavad puuviljalõhnabuketiga piiritusjooke, mis on lühikese vananemisajaga. Vananemisaja jooksul muutub ka piiritusjookide värvus. See muutub algsest kahvatukollasest järk-järgult intensiivsemaks, saavutades kuldkollased varjundid, seejärel merevaigukollase ja kõige vanemate piiritusjookide puhul mahagonipruuni värvuse.

Veinipiirituse „Esprit de Cognac“ alkoholisisaldus mahuprotsentides on 80–85 %.

6. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kõik kontrollitud päritolunimetuse „Cognac“, „Eau-de-vie de Cognac“ või „Eau-de-vie des Charentes“ tootmisetapid toimuvad geograafilises piirkonnas, mis on algselt määratletud 1. mai 1909. aasta muudetud dekreedis ning mille ulatus hõlmab 1. jaanuari 2024. aasta ametliku geograafilise koodi alusel järgmiste kommuunide territooriumi.

Charente'i departemang:

Järgmised kommuunid tervikuna:

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

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

Järgmised kommuunid osaliselt:

Moulins-sur-Tardoire (Rancogne delegeeritud kommuuni territooriumi ulatuses seisuga 1. jaanuar 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (Saint-Projet-Saint-Constant'i delegeeritud kommuuni territooriumi ulatuses seisuga 1. jaanuar 2019).

Charente-Maritime'i departemangu järgmised kommuunid:

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

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

Dordogne'i departemangu järgmised kommuunid:

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

Deux-Sèvres'i departemangu järgmised kommuunid:

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.

Geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega saab tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité) veebisaidi vahendusel.

7. **Piiritusjoogi tootmismeetod**

Piiritusjookide tootmiseks ettenähtud veinid pärinevad järgmistest viinamarjasortidest:

— „Colombard B“, „Folle blanche B“, „Montils B“, „Sémillon B“, „Ugni blanc B“;

— „Folignan B“, mille osakaal kasutatavate viinamarjasortide hulgas võib olla kuni 10 %.

— „Coutia B“, „Luminan B“, „Vidal B“ kui kohastumisfaasis sordid, tingimusel et INAO, kaitse- ja haldusasutus ning asjaomane volitatud ettevõtja on allkirjastanud kokkuleppe, mis on kooskõlas raamkokkuleppega, milles käsitletakse veinist üledestilleerimise teel valmistatud piiritusjooke ning mille pädev riiklik komitee kiitis heaks 30. juunil 2023.

Sortide „Coutia B“, „Luminan B“ ja „Vidal B“ osakaal koos või eraldi ei või ületada 5 % põllumajandusettevõttes kasvatatavatest viinapuudest.

Alla 20 hektari suurused põllumajandusettevõtted võivad sellest nõudest kõrvale kalduda ning kasvatada kohastumisfaasis sorti kuni ühel hektaril ja kuni 10 % ulatuses viinapuude maksimumarvust.

Viinamarjasortide sobivust hinnatakse põllumajandusettevõtte kõikidel maatükkidel, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega „Eaux-de-vie Cognac“ piiritusjookide tootmiseks.

a) Istutustihedus

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 2 200 taime hektari kohta.

b) Ridadevaheline kaugus

Viinapuude ridadevaheline kaugus võib olla kuni 3,50 meetrit.

c) Lõikamistüüp

Viinapuid tuleb lõigata igal aastal. Kõik lõikamisviisid on lubatud.

d) Pungade arv hektari kohta

Pungade arv on piiratud 80 000 pungaga hektari kohta.

e) Vanus, millest alates hakkavad noored viinapuud vilja kandma

Kontrollitud päritolunimetust „Cognac“ on lubatud kasutada kangete alkohoolsete jookide puhul, mis on valmistatud noortelt viinapuudelt pärinevatest viinamarjadest toodetud veinist, alles alates teisest aastast pärast viinapuude istutusaastat, kui istutamine toimus enne 31. juulit.

f) Kuivanud või puuduvad tüved

— Viinapuude puhul, mille esialgne istutustihedus või istutustihedus pärast kasvatusala ümberkorraldamist on kuni 2 500 tüve hektari kohta, kehtestatakse maaelu ja merekalanduse seadustiku (code rural et de la pêche maritime) artiklis D.645–4 osutatud kuivanud või puuduvate viinapuutüvede protsendimääraks 20 %.

— Viinapuude puhul, mille esialgne istutustihedus või istutustihedus pärast kasvatusala ümberkorraldamist on suurem kui 2 500 tüve hektari kohta ja kuni 2 900 tüve hektari kohta, kehtestatakse maaelu ja merekalanduse seadustiku (code rural et de la pêche maritime) artiklis D.645–4 osutatud kuivanud või puuduvate viinapuutüvede protsendimääraks 25 %.

— Viinapuude puhul, mille esialgne istutustihedus või istutustihedus pärast kasvatusala ümberkorraldamist on suurem kui 2 900 tüve hektari kohta, kehtestatakse maaelu ja merekalanduse seadustiku (code rural et de la pêche maritime) artiklis D.645–4 osutatud kuivanud või puuduvate viinapuutüvede protsendimääraks 35 %.

g) Põllumajanduse keskkonnameetmed

Kasvatusalade täielik keemiline umbrohutõrje on keelatud.

Ridade vahel on keemiline umbrohutõrje lubatud ainult järgmises ulatuses:

— kui ridade vahekaugus on üle 2,5 meetri tohib ridade vahel keemilist umbrohutõrjet teha 1/3 ulatuses,

— kui ridade vahekaugus ei ületa 2,5 meetrit tohib ridade vahel keemilist umbrohutõrjet teha 80 cm laiuselt

Kõikide ridade vahel piiratakse külvatud või spontaanselt kasvanud taimestikku mehaaniliste ja füüsiliste vahenditega.

Pöörderibadel on keemiline umbrohutõrje keelatud.

Maksimaalne lubatud aastane saagikus vastab hektari kohta koristatud viinamarjade või samaväärse veini või viinamarjavirde maksimumkogusele, väljendatuna mahuprotsentides 10 % alkoholisisaldusega veini hektoliitrites hektari kohta. Maksimaalse kogusaagikuse piires, milleks on 160 hektoliitrit veini hektari kohta, on mahuprotsentides väljendatud alkoholisisalduse võrdlusväärtus 10 %.

Labadega tsentrifugaalpumpade kasutamine saagi edastamiseks on keelatud.

Tigukonveieriga varustatud nn pidevtsükliga presside kasutamine on keelatud.

Kõik rikastamismeetodid on keelatud.

Vääveldioksiidi kasutamine veinivalmistamisel on veini kääritamise perioodidel keelatud.

Destilleerimise ajal on veinide minimaalne alkoholisisaldus 7 mahuprotsenti ja maksimaalne alkoholisisaldus 12 mahuprotsenti. Lenduvate hapete sisaldus on kuni 12,25 milliekvivalenti liitri kohta.

a) Destilleerimisperiood

Kontrollitud päritolunimetust „Cognac“ võib kasutada üksnes piiritusjookide puhul, mis on saadud jooksva hooaja veinide destilleerimisel.

Destilleerimine peab olema lõpetatud hiljemalt saagikoristusele järgneva aasta 31. märtsiks.

b) Destilleerimise põhimõte

Destilleerimine toimub lihtsa katkestatud destilleerimise meetodil, mida nimetatakse ka üledestilleerimiseks (à repasse) või kahekordseks destilleerimiseks. See meetod hõlmab kahte järjestikust destilleerimisetappi, mida nimetatakse kuumutamiseks (chauffe):

— esimeses kuumutamisetapis toimub veini destilleerimine, mille tulemusena saadakse toorpiiritus (brouillis);

— teises kuumutamisetapis, mille jaoks kasutatakse ka nimetust „repasse“ või „bonne chauffe“, toimub toorpiirituse destilleerimine, mille tulemusel saadakse pärast destilleerimisprotsessi algus- ja lõpufraktsioonide (nn „flegmes“) eemaldamist piiritusjook „Cognac“;

— esimese või teise kuumutamise käigus võib veinile või toorpiiritusele lisada eelmistest destilleerimisprotsessidest pärinevaid algus- või lõpufraktsioone, mida ei kasutatud piiritusjoogi „Cognac“ valmistamiseks.

c) Destilleerimisvahendite kirjeldus

Nn „Charente“ tüüpi destilleerimisseadis koosneb lahtisele tulele paigutatavast katlast, kübarast, luigekaelast, mis võib olla varustatud veinisoojendiga või mitte, ning jahutusseadisega serpentiintorust.

Katel, kübar, luigekael, serpentiintoru ja avatud alkomeetri hoidik peavad olema valmistatud vasest.

Hindamise eesmärgil on siiski lubatud kasutada destilleerimisseadmeid, mis ei vasta nõuetele, mida on kirjeldatud eespool ning mis on kindlaks määratud riikliku komitee 11. septembri 2024. aasta koosolekul heaks kiidetud protokolliga, tingimusel et INAO, kaitse- ja haldusasutus ning volitatud käitaja allkirjastavad riikliku komitee poolt 11. septembril 2024 heaks kiidetud kokkuleppe, mis on kooskõlas direktiiviga INAO-DIR-CNAOV-2023–01.

Katla kogumahutavus võib olla kuni 30 hektoliitrit (lubatud hälbega 5 %) ja ühe kuumutamisetapi käigus kasutatava tooraine maht võib olla kuni 25 hektoliitrit (lubatud hälbega 5 %).

Seejuures on lubatud kasutada eelmises lõigus sätestatud maksimaalsest mahust suurema mahuga katlaid, kui need on ette nähtud üksnes esimeseks kuumutamisetapiks toorpiirituse saamiseks ning vastavad lisaks tingimusele, et katla kogumahutavus ei ületa 140 hektoliitrit (lubatud hälbega 5 %) ning ühe kuumutamisetapi käigus kasutatava veini kogus on kuni 120 hektoliitrit (lubatud hälbega 5 %).

d) Piiritusjookide alkoholisisaldus

Pärast kahekordset destilleerimist ei või piiritusjookide alkoholisisaldus piiritusjookide hoidmisanumas 20 °C juures ületada 73,7 mahuprotsenti.

e) Veinipiirituse „Esprit de Cognac“ valmistamine

See toode valmistatakse teise kuumutamisetapi käigus valminud tooraine täiendava destilleerimise abil järgnevalt kirjeldatud destilleerimisseadmes. Toote alkoholisisaldus mahuprotsentides on 80–85 %.

f) Destilleerimiskäik, kui tooraine päritolukoht muutub

Mõiste „päritolukohad“ (crus) tähistab täiendavaid geograafilisi nimetusi, mis võimaldavad määratleda geograafilise piirkonna täiendavale geograafilisele nimetusele vastava osa.

Kui destilleerimine hõlmab eri päritolukohtade veine, võib eri päritolukohaga veini viimasest kuumutamisetapist pärinevaid algus- ja lõpufraktsioone toorpiiritusele või veinile lisada üksnes järgmistel tingimustel:

— enne tooraine muutmist võib destilleeritava tooraine viimase kuumutamisetapi käigus kasutada kuni 33 % piiritusetehase tootmisvõimsusest, kui tehases kasutatakse vähemalt kolme destilleerimisseadet;

— viimasest destilleerimisetapist pärinevate algus- ja lõpufraktsioonide osakaal võib olla kuni 8 % kasutatava destilleerimisseadme läbilaskevõimsusest.

Eri vanuse ja profiiliga piiritusjookide segamine on piiritusjoogi „Cognac“ valmistamisel lubatud tava. See võimaldab saada toote, mille organoleptilised omadused on alati täpselt määratletud ja tasakaalus.

Innovatsiooni hindamise mehhanismi raames võib ettevõtja osta piiritusjooke, mille alkoholisisaldus on suurem kui 10 % mahuprotsenti ja kasutada neid segudes, kui INAO, kaitse- ja haldusasutus ning volitatud käitaja allkirjastavad punktides D (8°c) ja D 1° osutatud kokkuleppe. Tarbija jaoks turule viidava ja segatud toodete valmistamiseks ette nähtud piiritusjoogi segu partiis ei tohi käesoleva tootespetsifikaadi kohaselt innovatsiooni hindamise mehhanismi raames toodetud piiritusjoogi osakaal olla suurem kui 10 mahuprotsenti.

Lubatud on ainult järgmiste meetodite kasutamine:

— värvuse kohandamine karamelliga E150a (tavaline karamell);

— magustamine lõppmaitse täiustamiseks määruse (EÜ) nr 110/2008 I lisa punkti 3 alapunktis a määratletud toodete abil;

— tammelaastude kuumas vees valmistatud tõmmise lisamine.

Selle mõju piiritusjoogi lahjenemisele võib olla kuni 4 %. Mahuprotsentides väljendatud lahjenemine võrdub mahuprotsentides väljendatud tegeliku alkoholisisalduse ja mahuprotsentides väljendatud brutoalkoholisisalduse vahega.

Puidulaastude tõmmise lisamine on traditsiooniline meetod: kasutatav puit peab olemuslikult vastama tootespetsifikaadis loetletud alade puidule, vajaduse korral võib tõmmist stabiliseerida, lisades sellele valmistatava piiritusjoogiga sobivat piiritusjooki.

Piiritusjookide „Cognac“ vananemine toimub ilma katkestusteta ja üksnes tammepuidust mahutites.

Otseselt inimtarbimisse suunatud piiritusjoogid peavad olema vananenud vähemalt kahe aasta jooksul. Need kaks esimest aastat peavad piiritusjoogid olema vananenud geograafilises piirkonnas.

8. **Pakendamise erieeskirjad**

—

9. **Märgistamise erieeskirjad**

9.1. *Üldeeskirjad*

Nimetust „Cognac“ võib kasutada ilma sõnadeta „appellation contrôlée“, kui seda ei seostata ühegi täiendava geograafilise nimetusega.

9.2. *Vananemisega seotud märked*

Tarbimisse suunatud piiritusjoogi „Cognac“ vanus peab olema vähemalt:

— kaks aastat järgmiste märgete puhul: „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ ja „Millésimé“;

— kolm aastat järgmiste märgete puhul: „Supérieur“, „Cuvée Supérieure“, „Qualité Supérieure“;

— neli aastat järgmiste märgete puhul: „VSOP“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ ja „Royal“;

— viis aastat järgmiste märgete puhul: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ ja „Réserve Royale“;

— kuus aastat järgmiste märgete puhul: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ ja „Suprême“;

— kümme aastat järgmiste märgete puhul: „XO“, „Hors d’âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“ ja „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“, „Extra Extra Old“.

— Märked „XXO“ ja „Extra Extra Old“ on spetsiaalsed märked, mida kasutatakse piiritusjookide puhul, mis on vananenud vähemalt 14 aasta jooksul.

Välja arvatud eespool loetletud mitmesõnalised nimetused, mis on seotud konkreetse vananemise kestusega, ei muuda samal märgistuselemendil mitme samaväärset vananemise kestust tähistava märke kasutamine toote vananemise kestuse määratlust.

Kui samal märgisel kasutatakse mitut vananemise kestust tähistavat märget, peab toote vananemise kestus võrduma vähemalt kõige suurema vananemise kestusega, mis märkel on toodud.

Toote vananemist tähistavad märked ja nende esitamise viis ei või tekitada ostjas või tarbijas segadust seoses piiritusjoogi „Cognac“ vanuse ja põhiomadustega.

10. **Piiritusjoogi ja selle geograafilise päritolu vahelise seose kirjeldus, sealhulgas vajaduse korral tootekirjelduse või tootmismeetodi konkreetsed üksikasjad, mis seda seost tõendavad**

Piiritusjooke „Eaux-de-vie de Cognac“ iseloomustab tasakaalustatus ja eripärane lõhnabukett, mis tuleneb vastavusest kõikidele tootespetsifikaadis toodud nõuetele seoses piiritusjookide geograafilise päritolu, kasutatavate viinamarjasortide, viinapuude kasvatamise, veini valmistamise tehnoloogia, veini destilleerimise ja piiritusjookide vananemisega.

1. *Piirkonnaga seotud loodus- ja inimtegurite kirjeldus*

a) Ilmastik

Piiritusjoogi „Cognac“ geograafiline piirkond, mis hõlmab peaaegu kogu Charente-Maritime'i departemangu, suure osa Charente'i departemangust ning mõned Dordogne'i ja Deux-Sèvres'i departemangude kommuunid, asub Atlandi ookeani rannikul, Akvitaania madalikust põhja pool. Piirkond lõpeb läänes Gironde'i jõega ja saartega (Ré, Oléron) ning idas, Angoulême'i suunas Keskmassiivi eelmäestikega. Piirkonda läbib Charente'i jõgi, mida toidavad väikesed jõed: Né, Antenne, Seugne jt.

Mõõdukas ookeaniline kliima on küllalt ühtlane, välja arvatud rannikualadel, mis on päikeselisemad ja väiksema temperatuurikõikumisega. Ookeani läheduse tõttu võib sademeid esineda aasta ringi, kuigi talvel on neid rohkem. Sellega seoses esineb põuaperioode harva, see võimaldab tagada viinapuude hea veevarustuse. Aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 13 °C ja talved on suhteliselt pehmed. Temperatuur on piisav, et tagada viinamarjade küllaldane küpsusaste, kuid mitte nii kõrge, et põhjustada viinamarjade kuumakahjustuste ohtu.

b) Viinamarjaistandused

Geoloogiaprofessor Henri Coquand (1811–1881) uuris XIX sajandi keskel piirkonna geoloogiat ja määratles koos degusteerijaga eri piirkondade klassifikatsiooni vastavalt piiritusjookide kvaliteedile, mida nendes piirkondades on võimalik saavutada.

Nende töö tulemusena määratleti 1860. aasta paiku nn päritolukohad (crus) ning nende alusel võeti vastu 13. jaanuari 1938. aasta dekreet, milles need päritolukohad on piiritletud. Piiritusjoogi „Cognac“ täiendavaid geograafilisi nimetusi kasutatakse alati nende ajalooliste nimetuste kujul: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“, „Bons Bois“, millele tuleb lisada veel „Bois ordinaires“ ja „Bois à terroir“.

Tuleb täpsustada, et täiendav geograafiline nimetus „Fine Champagne“ ei vasta eraldi piirkonnale kui sellisele.

Seda kasutatakse üksnes kahest täiendavast geograafilisest nimetusest „Grande Champagne“ ja „Petite Champagne“ saadud piiritusjookide kokkusegamisel, nii et saadud segu sisaldab vähemalt 50 % „Grande Champagne'i“ piirkonnast pärinevaid piiritusjooke.

Tehtud tööde järgi on nendele nimetustele vastavad peamised mullastikutüübid järgmised:

— Grande Champagne ja Petite Champagne: küllalt pindmised savi-lubjakivimullad kriidiajastu pehmel ja rohkelt kriiti sisaldaval aluspinnal;

— Borderies: räni-savimullad, mis sisaldavad rohkelt räniühendeid, mis on moodustunud lubjakivist süsiniku eraldumise tõttu;

— Fins Bois: peamiselt pindmised punased ja väga veeristikurikkad savi-lubjakivimullad, ülejäänu moodustavad juuraajastu kõva lubjakivi ja väga savine pinnas;

— nn Bois' piirkonnad (Bons Bois, Bois ordinaires ja Bois à terroirs): liivmullad rannikualadel, mõnes orus ja viinamarjakasvatuspiirkonna lõunaosas. Tegemist on erosiooni toimel Keskmassiivist piirkonda kandunud liivaga.

Viinamarjaistandused, mida kasutatakse piiritusjoogi „Cognac" tootmiseks, hõlmavad tänapäeval ligikaudu 75 000 hektari suuruse ala, mis moodustab 95 % viinamarjakasvatusalast (ehk ligikaudu 9 % geograafilise piirkonna põllumajanduslikult kasutatavast alast). Kõige rohkem kasvatatakse viinamarjasorti 'Ugni blanc': praegu moodustab see peaaegu 98 % Cognaci viinamarjaistanduste toodangust.

c) piiritusjoogi „Cognac" tootmine

Piirkonna majandus on ajalooliselt olnud seotud piiritusjoogi „Cognac" tootmisega, mille ümber on arenenud paljud kutsealad ja sellega seotud tööstusharud, nii et moodustunud on kutsekogukond, mis on täielikult keskendunud piiritusjoogi „Cognac" tootmisele ja turustamisele.

Piiritusjoogiga „Cognac" seotud tegevettevõtjad (umbes 5 500 viinamarjakasvatajat, 110 kutselist destilleerijat ja 300 kauplejat) moodustavad tugeva, ligikaudu 12 000 inimesest koosneva kutsekogukonna: tünnimeistrid, katlavalmistajad, klaasi ja papi tootmise ettevõtted, trükikojad, villimisettevõtted, veoettevõtjad, veinilaborid, põllumajandusseadmete tootjad jne.

2. *Toote ja piirkonna seose ajaloolised tegurid*

Charentes'is tehtud arheoloogilised uuringud on näidanud, et esimesed viinamarjaistandused tekkisid juba esimese sajandi lõpus pKr. Väljakaevamised näitasid samuti, et piirkonnas oli palju põllumajanduse, eelkõige viinamarjakasvatusega seotud hooneid, mis kinnitab, et veini toodeti piirkonnas juba varase Rooma keisririigi aegadel.

Tänu Charente'i jõele kujunes keskajal piirkonnas välja rahvusvahelist kaubandust soosiv suhtumine. Cognaci linn, mis oli juba alates XI sajandist tuntud soolakaubanduse keskus, hakkas koguma kuulsust ka veinikaubandusega. Poitou' viinamarjakasvatuspiirkonna veine, mida vedasid Atlandi ookeani rannikult soola ostvad Madalmaade laevad, hakati Põhjamere-äärsetes riikides kõrgelt hindama.

XV sajandil otsustasid hollandlased hakata piirkonna veine destilleerima, et need säiliks paremini. Renessansiperioodil kasvas kaubandus märkimisväärselt. Madalmaade laevad tulid Cognaci ja Charente'i piirkonna sadamatesse otsima tuntud veine „Champagne" ja „Borderies".

Kuid need väikse alkoholisisaldusega veinid ei talunud hästi pikki meresõite. Hollandlaste teadmised destilleerimistehnoloogiast innustasid neid veine kohapeal destilleerima, et need säiliks paremini. Destilleerimissaadust nimetatakse brandwijn'iks (sõna-sõnalt „põletatud vein"), millest tuleneb nimetus „brandy", mis tähistab veinist valmistatud piiritusjooki.

XV sajandi alguses tekkis kahekordse destilleerimise meetod, mis võimaldas vedada toodet veinist kontsentreerituma piiritusjoogina, ilma et selle omadused muutuksid. Esimesi destilleerimisseadmeid, mille paigaldasid hollandlased Charente'i, aja jooksul muudeti; Charente'i piirkonna elanikud omandasid selle tehnoloogia ja täiustasid seda kahekordse destilleerimise meetodiga.

XIX sajandi keskel tekkis palju kaubandusettevõtteid, mis hakkasid piiritusjooke turustama pudelites, mitte enam vaatides.

Selle uue kaubandusvormi tõttu tekkisid uued sellega seotud tööstusharud: klaasitööstus (mis lõi tingimused pudelite valmistamise mehhaniseerimise arendamiseks kohaliku oskusteabe abil), kastide ja korkide tootmine ning trükitööstus.

1875. aasta paiku ilmus Charente'i piirkonda nokaliste (Hemiptera) seltsi kuuluv viinapuutäi (Phylloxéra vastatrix), kes ründas viinapuid, imedes nende juure mahla. See parasiit hävitas suurema osa viinapuuistandustest, mille pindala ulatus 1893. aastal vaid 40 600 hektarini võrreldes viinapuutäikriisi eelse 280 000 hektariga. Nagu mujal Euroopas, taastati Charente'i piirkonna viinamarjaistandused Ameerika pookealuste abil. Nimelt loodi selle sündmuse tõttu 1888. aastal viinamarjakasvatusnõukogu (comité de la viticulture), millest sai 1892. aastal piiritusjookide „Cognac" kutsealadevaheline kvaliteediuuringute asutus, viinamarjakasvatuskeskus (station viticole).

See asutus tegi suuri investeeringuid sordiaretuse valdkonna uuringutesse. Nende tööde alusel kujunes viinamarjasordist „Ugni blanc“ XX sajandi keskpaigaks ülekaalukalt enim kasvatatav sort. Viinamarjasort „Ugni blanc“ on vastupidavam kui enne viinapuutäikriisi kasvatatud traditsioonilised sordid („Colombard“, „Folle blanche“ jt), mis olid pookimise tõttu nõrgenenud.

See sort on eelistatud ka suure saagikuse (120–130 hektoliitrit hektari kohta), suure happesuse ja väikse suhkrusisalduse tõttu, mis võimaldab saada väikse alkoholisisaldusega veini. Tegemist on Itaaliast pärit viinamarjasordiga (tuntud nime „Trebbiano Toscano“ all), mille täisküpsemist võimaldava ala põhjaosa jääb geograafilisse piirkonda.

3. *Toote mainega seotud ajaloolised tegurid*

Alates XVII sajandi lõpust ja eelkõige alates järgmisest sajandist hakati turgu korrastama ning loodi nõudluse rahuldamiseks eraldi kaubandussuhted. Piirkonna suurematesse linnadesse tekkisid eraldi „müügipunktid“, millest mõned olid anglosaksi päritolu: nt Martell 1715. aastal, Rémy Martin 1724. aastal, Delamain 1759. aastal, Hennessy 1765. aastal, Godet 1782. aastal, Hine 1791. aastal ja Otard 1795. aastal.

Napoléon III algatusel sõlmiti 23. jaanuaril 1860 Prantsusmaa ja Inglismaa kaubandusleping, mis tõi kaasa piiritusjookide „Cognac“ leviku järsu hüppe, mille haripunkt oli 1879. aastal (loodi järgmised kaubandusettevõtted: Bisquit 1819. aastal, Courvoisier 1843. aastal, Royer 1853. aastal, Meukow 1862. aastal ning Camus ja Hardy 1863. aastal.

XX sajandi esimesel poolel võeti vastu piiritusjooke „Cognac“ käsitlevad õigusaktid, millega sätestati kohalikud, ausad ja püsivad tootmistavad:

— 1909: geograafilise tootmispiirkonna määratlemine;

— 1936: piiritusjoogi „Cognac“ tunnustamine kontrollitud päritolunimetusena;

— 1938: piirkondlike nimetuste määratlemine (päritolukohad (crus) ja geograafilised nimetused).

Teise maailmasõja ajal loodi piiritusjoogi „Cognac“ varude kaitsmiseks veinide ja piiritusjookide jaotusbüroo (Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie). Pärast Prantsusmaa vabastamist asendati see 1946. aastal riikliku Cognaci kutsealadevahelise komiteega (Bureau national interprofessionnel du Cognac, BNIC), millega 1948. aastal liideti viinamarjakasvatuskeskus (station viticole). Viinamarjakasvatajad ja piiritusjoogi „Cognac“ turustajad määrasid üheskoos kindlaks BNICi üldised tegevuseesmärgid, milleks on piiritusjoogi „Cognac“ arendamine ja kutsealal tegutsejate kollektiivsete huvide kaitsmine. BNICi tegevus on seotud eelkõige päritolunimetuse „Cognac“ tutvustamise, kaitse ja levitamisega ning kaubandusettevõtjate ja viinamarjakasvatajate suhete edendamisega. BNIC osutab ka avalikku teenust ning tagab selle raames järelevalve piiritusjoogi „Cognac“ vananemise, toote vanuse ning tooraine kvaliteedi üle ja väljastab toote eksportimiseks vajalikke lube.

Piiritusjook „Cognac“ on ajalooliselt eksporditav toode, tänapäeval tarbitakse sellest 95 % välisriikides ning selle tarbijad asuvad enam kui 160 riigis. Kaug-Idast Ameerika mandrini ja kogu Euroopas on „Cognac“ muutunud oma austajatele suurepärase kvaliteediga piiritusjoogi ja prantsuse elulaadi sümboliks.

4. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja omaduste vahel*

Piirkonna viinamarjasorte, eelkõige sorti 'Ugni blanc', iseloomustab suur saagikus ja hiline küpsemine, millel on palju eeliseid destilleerimiseks mõeldud väikse alkoholisisaldusega ja happeliste veinide tootmisel, mis on kaks määrava tähtsusega omadust piiritusjookide „Cognac“ lõppkvaliteedi jaoks.

Piiritusjookide „Cognac“ valmistamiseks mõeldud veinid on selgelt spetsiifiliste omadustega, mida on teadus- ja tehnikakirjanduses järjepidevalt kirjeldatud enam kui saja aasta jooksul.

Väikse alkoholisisaldusega ja happeliste veinide kasutamine on seega piiritusjookide „Cognac“ valmistamise spetsiifiline ja järjepidev eripära (RAVAZ (1900), LAFON jt (1964), LURTON jt (2011)).

Happesus võimaldab veinil looduslikult säilida talvekuudel kuni destilleerimiseni ning väike alkoholisisaldus võimaldab saavutada veinides sisalduvate aroomide vajaliku kontsentratsiooni.

Väikese saagikuse korral on veinide alkoholisisaldus mahuprotsentides üldiselt suurem ning viinamarjade happesus ja lämmastikusisaldus väiksem. Kui saagikus kasvab, on suundumus vastupidine, alkoholisisaldus väheneb ja happesus suureneb.

Kui saagikus kasvab liiga palju, hakkavad mõju avaldama muud parameetrid, nagu õunhappe osakaal, nõrgemalt väljakujunenud aromaatsus, lõhna- ja maitseainete lahjenemine ning väärishallituse (Botrytis) sagedasem esinemine, mis võib kahjustada piiritusjookide kvaliteeti.

Selline parameetrite kogum võimaldab seega määratleda optimaalse saagikusvahemiku, mis varieerub igal aastal vastavalt saagi omadustele.

Samuti võimaldab maksimaalse saagikuse kindlaksmääramine olenevalt nende parameetrite muutumisest optimeerida saagikuse määra veinitootmisel nii, et saavutatakse parim tasakaal piiritusjookide „Cognac“ tootmiseks vajalike kvaliteedinäitajate vahel. Lubatud saagikus jääb seega optimaalse saagikuse vahemikku, mille puhul on arvesse võetud ka ilmastikutingimustega seotud reservi.

Lisaks tingib ülemäärase saagikuse korral toodetud veinide kvaliteedi vähenemise oht viinamarjaistanduste saagikusega seotud lisameetmete kehtestamise, sealhulgas maksimaalse saagikuse piirnormi kehtestamise.

Piiritusjookide lõhna- ja maitseomaduste kvaliteet sõltub oluliselt kasutatavate veinide omadustest.

Viinamarjasortide valik ja päritolunimetuse „Cognac“ tootespetsifikaadis sätestatud veinivalmistamise erieeskirjade järgimine võimaldavad toota peenekoelise ja õrna aroomiga veine, mis on vajalikud kvaliteetsete piiritusjookide tootmiseks. Nendel veinidel ei tohi olla selliseid kvaliteeti halvendavaid nüansse nagu taimsed lõhna- ja maitsenüansid, liigne atseetaldehüüdisisaldus (oksüdeerumine), suurem alkoholisisaldus (raskus) või teatavate ühendite sisaldus, mis on tingitud sellest, et veinide omadused säilitamisel muutuvad. Lisaks tootespetsifikaadile on tootmispiirkonna veinitootjatele edastatud hulk regulaarselt ajakohastatavaid kohandatud soovitusi, mis käsitlevad saagikoristust ja pressimist, kääritamisprotsessi ning destilleerimist ootavate veinide säilitamist.

Viinapuude lõikamise ja veini valmistamisega seotud oskusteave:

Veinide happesust ja väikest alkoholisisaldust soodustab viinamarjakasvataja valitud viinapuude lõikamise meetod, mille puhul võetakse arvesse eri tegureid:

— ridadevaheline kaugus;

— võra ja lehestiku kõrgus;

— viinapuude kasvatamise meetod: traditsiooniline pika võrsega lõikamismeetod, nöörpuu vorm (pikad langevad või madalad toestatud sidumisnöörid vms).

Viinamarjakobarad pressitakse vahetult pärast koristamist traditsiooniliste horisontaalplaatidega presside abil või pneumaatiliste pressimisseadmete abil. Tigukonveieriga pressimisseadmete kasutamine ei ole lubatud. Saadud mahl pannakse kohe käärima. Suhkru lisamine (kaptaliseerimine) ei ole lubatud.

Pressimis- ja kääritamisprotsesse jälgitakse hoolikalt, sest neil on otsustav mõju piiritusjoogi lõppkvaliteedile. Et saadava piiritusjoogi kvaliteet säiliks, ei ole lubatud lisada destilleeritavatesse veinidesse kääritamisetapis vääveldioksiidi.

Et mitte ohustada veinide säilivust, on piiritusjoogi „Cognac“ tootmiseks ettenähtud valgete veinide destilleerimise lõpptähtpäev saagikoristusele järgneva aasta 31. märts.

Destilleerimine:

Piiritusjooki „Cognac“ peab valmistama kindlaksmääratud destilleerimismeetodil: katkestatud ehk kahekordne destilleerimine, mida nimetatakse ka üledestilleerimiseks (à repasse); selleks kasutatakse järgmist destilleerimisseadet: nn Charente tüüpi destilleerimisseade, mille kuju, materjal, maht ja kuumutamismeetod on kindlaks määratud alates 1936. aastast ning mis on piiritusjookide kvaliteedi jaoks määrava tähtsusega.

See on tingitud järgmistest teguritest:

— seadmete kuju soodustab teatavate lenduvate ühendite eraldumist;

— lahtisel tulel kuumutamine käivitab täiendavate lõhna ja maitset mõjutavate ühendite sünteesi hetkel, kui vein puutub kokku katla põhjaga (keemisfenomen);

— veini, aurude või destillaatidega kokkupuutuvad osad on valmistatud vasest, kuna sellel metallil on teatavad eripärased füüsikalised omadused (hea töödeldavus, hea soojusjuhtivus) ja see reageerib keemiliselt veinide teatavate koostisosadega.

Selline destilleerimisseade võimaldab teha iga destilleerimisprotseduuri käigus eritoimingu: lõikamise (coupe), mis seisneb destillaadivoolu jaotamises südamiku (coeur) ja järgmiste destilleerimiskordade ajal taaskasutatavate fraktsioonide vahel olenevalt destillaadi alkoholisisaldusest (TAV) ning selles sisalduvatest lenduvatest ühenditest. Seega jääb piiritusjoogi „Cognac“ destilleerimine – võttes arvesse ka teise kuumutamisetapi jaoks kehtestatud mahupiiranguid – täielikult käsitööndustoiminguks, mis sõltub destilleerija oskusteabest. Seega otsustavad destilleerijad olenevalt veinide kvaliteedist (setete hulk, alkoholisisaldus, happesus jne) ja nende kvalitatiivsetest eesmärkidest, millal on õige hetk lõigata ning mil viisil võetakse taaskasutatavad fraktsioonid uuesti kasutusse.

Piiritusjookide omadused vastavalt geograafilistele nimetustele:

Destilleerimisseadme abil saadud piiritusjooke iseloomustab suur analüütiline ja organoleptiline mitmekesisus, mis tuleneb eelkõige nende päritolust. Selline mitmekesisus nõuab erinevate vananemiseks kasutatavate eri kestusega meetodite kasutamist.

Grande Champagne:

Grande Champagne'i piirkonnast pärinevad väga peenekoelised, väga väljapeetud ja suursugused piiritusjoogid, mille buketis domineerivad õistaimede nüansid. Need aeglaselt vananevad piiritusjoogid peavad vananema pikka aega tammevaatides, et saavutada täisküpsus.

Petite Champagne:

Need piiritusjoogid on sisuliselt samasuguste omadustega kui Grande Champagne'i piirkonna piiritusjoogid, kuid need ei ole nii peenekoelised.

Fine Champagne:

Piiritusjookidele „Cognac“, mis on tähistatud nimetusega „Fine Champagne“, on iseloomulikud organoleptilised omadused, mis tulenevad Grande Champagne'i piirkonna piiritusjookide (vähemalt 50 % ulatuses) ja Petite Champagne'i piiritusjookide segamisest.

Borderies:

Selle piirkonna viinamarjaistandustes toodetakse täidlasi piiritusjooke, mis on iseloomuliku magusa maitsebuketiga ja mille lõhnas domineerib kannikesevarjund. Need piiritusjoogid on tuntud selle poolest, et nad saavutavad parima kvaliteedi pärast lühemat vananemisaega kui „Champagne'i“ piiritusjookide puhul.

Fins Bois:

Fins Bois on suurim viinamarjaistandus. Sealt pärinevad täidlased ja nõtked piiritusjoogid, mis vananevad küllalt kiiresti ning mille lõhna- ja maitsebukett meenutab pressitud viinamarju.

Bois' piirkonnad (Bons Bois, Bois ordinaires ja Bois à terroirs):

Bons Bois' piirkonnas toodetakse kiiresti vananevaid puuviljaaroomiga piiritusjooke.

Vananemine:

Destilleerimisseadme abil valmistatud uute piiritusjookide kvaliteet kajastab märkimisväärselt nende valmistamiseks kasutatud veinide kvaliteeti.

Piiritusjookide vananemine on protsess, mis võimaldab saavutada nende küpsuse, st arenguetapi, mis vastab nende kõige harmoonilisematele organoleptilistele omadustele.

Vananemine toimub alati tammepuust mahutites, sest ainult need võimaldavad tootel lõplikult küpseda.

Vananemise kestus sõltub vananevate piiritusjookide omadustest, toote soovitud kvaliteediprofiilist ning vananemiseks kasutatavate tammepuidust mahutite tüübist ja vanusest.

Vananemine hõlmab puidus sisalduvate ühendite ekstraheerimist, oksüdeerimist ja mitut füüsikalis-keemilist protsessi, mis on vajalikud selleks, et saavutada vananevate piiritusjookide organoleptilised omadused, sealhulgas värvus.

Piiritusjoogi „Cognac“ vananemine on protsess, mis kasutab ära nii piirkonnale omaseid ilmastikutingimusi kui ka piirkonnas aja jooksul välja kujunenud oskusteavet. Vananemiseks hoitakse destilleerimisseadmest saadud piiritusjooki mitme aasta (mõnikord isegi aastakümnete) jooksul tammevaatides; selle käigus toimuvad eri füüsikalis-keemilised protsessid: vee ja alkoholi aurustumine, mitme ühendi kontsentratsioon, puiduühendite ekstraheerimine, oksüdeerumine jne. Need nähtused sõltuvad piiritusjoogi algsetest omadustest (alkoholisisaldus ja happesus), anumast, milles seda hoitakse, ning anuma hoidmiseks kasutatava ruumi füüsikalistest omadustest (temperatuur, õhuniiskus ja ventilatsioon).

Vananemist iseloomustab piiritusjoogi „Cognac“ geograafilise piirkonna mõõdukas ookeanilises kliimas kangete piiritusjookide kokkupuutumine keskmiselt niiske keskkonnaga ning hooajaline vaheldumine, millega ei kaasne äärmuslikke erinevusi. Hoiuruumide (chai) asukoht ja ehitus peavad olema kohandatud selleks, et saavutada tasakaalustatud tingimusi, mis võimaldavad piiritusjoogil saavutada iseloomulikku pehmust ja tagada ühtlane vananemine.

Vaatide materjaliks on valitud peeneteraline (Tronçais) või jämedateraline (Limousin) kivitamme (Quercus petraea) või hariliku tamme (Quercus robur) puit, mis võimaldab pikka aega vahendada piiritusjoogis, väliskeskkonnas ja puidus sisalduvaid ühendeid. Paljud geograafilises piirkonnas asuvad vaaditootmise ettevõtted on koos piiritusjoogi „Cognac“ valmistajatega arendanud välja oskusteabe, mis võimaldab ehitada piiritusjookide „Cognac“ vananemiseks optimaalseid ruume. Piiritusjoogi valmistamise meistrid (maîtres de chais) peavad valima vananemiseks kõige sobivamad ruumid, olenevalt uute piiritusjookide algomadustest, vananemisetapist ja selle kvalitatiivsetest eesmärkidest.

Kogu aja jooksul, mil piiritusjook „Cognac“ on kokkupuutes tammepuidu ja õhuga, kaotab ta aurustumise teel järk-järgult osa sisalduvast veest ja alkoholist. See aurustuv alkoholi osa (mida kutsutakse poeetiliselt inglite osaks) moodustab igal aastal mitme miljoni pudeli suuruse koguse ja toidab vananemisruumide lähedal mikroskoopilist seent Torula compniacensis't, mis katab musta kihina piirkonna kive.

Piiritusjoogi „Cognac“ vananemine on lahutamatult seotud eri piiritusjookide kokkusegamise oskusteabega. Nimelt on see tegevus piiritusjoogi „Cognac“ meistrite kutseoskuste võti. Nii nagu maalikunstnik valib värve oma paletilt, valib valmistusmeister piiritusjoogi „Cognac“ eri partiid, millel on erinev päritolu: eri päritolukohad, eri vanused, uutes vaatides vananenud piiritusjook „Cognac“, vanadest vaatidest (mida on juba kasutatud piiritusjoogi „Cognac“ valmistamiseks) pärinev piiritusjook, eri päritoluga ja eri tingimustega (niisked või kuivad) vananemisruumidest pärinevad piiritusjoogid.

Olenevalt vananemistingimustest on igal piiritusjoogil oma organoleptilised omadused, mida tõstetakse esile, võttes arvesse teisi piiritusjooke, millega neid kokku segatakse.

Sellist iseloomulikku valikut ei saa selle keerukuse tõttu ette näha üksnes tehniliste retseptide kohaldamisega. Valmistusmeister (maître de chai) toetub empiirilistele teadmistele (teadmised tooraine mitmekesisusest ja nimetuse eripärast, kogemused, mis on seotud konkreetse tooraine ja vananemistingimuste vastastikuse mõjuga, vajalike meetodite tundmine), mis nõuavad pidevat järelevalvet piiritusjookide degusteerimise ja suure organoleptilise kogemuse kasutamise kaudu eri tootmisetappides.

Seda oskusteavet, mis nõuab aastatepikkust õppimist suurema kogemusega meistritelt, on olnud võimalik diferentseerida, alal hoida ja edasi anda tänu piirkonna ettevõtete võrgustikule ja erialaringkondades toimuvale teabevahetusele valmistusmeistrite, viinamarjakasvatajate, kaupmeeste ja vahendajate vahel.

Link tootespetsifikaadile

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