C/2025/4107

2025.7.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele [1]

(C/2025/4107)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

EU-szám: PGI-FR-02043-AM02 – 2025.4.25.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☒ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☒ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO) [Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet]

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás(ok) miért minősül(nek) az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak

A végrehajtott módosítások nem változtatják meg az elnevezést, nem változtatják meg a szeszes ital előírt nevét vagy kategóriáját, nem veszélyeztetik a szóban forgó szeszes ital minőségét, hírnevét vagy egyéb jellemzőjét, és nem járnak további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Új fajták bevezetése*

Leírás

A termelői csoport a Coutia, a Luminan és a Vidal interspecifikus fajtákat alkalmazkodási célú fajtákként (*Variétés d’Intérêt à des Fins d’Adaptation* – VIFA) vette fel a termékleírásába. A kiválasztott fajták lehetővé teszik alacsony alkoholtartalmú és magas savtartalmú borok készítését, ami alkalmassá teszi őket a szeszes italok előállítására.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A szőlőfajtákra (1. rész D.1. pont – Szőlőfajták) és a házasításra (1. rész D.10. pont – A házasítás és a befejező műveletek szabályai) vonatkozó szabályok szintén módosultak.

A Coutia B, Luminan B és Vidal B fajták aránya együttesen vagy külön-külön nem haladja meg a gazdaság szőlőfajtáinak 5 %-át. A 20 hektárnál kisebb gazdaságok eltérhetnek ettől a szabálytól, legfeljebb 1 hektárnyi alkalmazkodási célú fajtáig és a szőlőfajták 10 %-áig.

Az egységes dokumentum „A szeszes ital előállításának módja” szakaszban módosult.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A termelői csoport ezt a kérelmet azzal indokolta, hogy olyan szőlőfajtákat kell kiválasztani, amelyek megfelelnek a környezetvédelmi követelményeknek és az éghajlatváltozásnak, mely utóbbi jelentős hatást gyakorol a mezőgazdasági termelési rendszerekre. E kontextusra tekintettel a csoport a francia Nemzeti Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Kutatóintézettel (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement – INRAE) és a francia Borászati és Szőlészeti Intézettel (Institut Français de la Vigne et du Vin – IFV) partnerségben az elmúlt két évtizedben kutatási programokat hajtott végre e fajták kiválasztására.

A kiválasztott fajták lehetővé teszik alacsony alkoholtartalmú és magas savtartalmú borok készítését. A csoport úgy ítélte meg, hogy e fajták aromaprofiljai összhangban vannak a Cognac jellegzetes jellemzőivel.

Az új fajták felvétele érdekében módosítani kell a termékleírást, és:

— módosítani kell a szőlőfajtákra vonatkozó szabályokat is.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *Agrár-környezetvédelmi rendelkezések*

Leírás

Módosultak a parcellák és a sorok közötti területek gyomirtására vonatkozó környezetvédelmi rendelkezések (1. rész D.2. pont g) alpont – Agrár-környezetvédelmi intézkedések). E módosítások célja, hogy beépítsék a megfelelőség megállapítása érdekében elvégzendő ellenőrzésekre vonatkozó szabályokat.

Nevezetesen:

— amennyiben a sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 m, legfeljebb 80 cm-en engedélyezett a vegyszeres gyomirtás a bakháton,

— amennyiben a sorok közötti távolság nagyobb, mint 2,5 m, a bakhát vegyszeres gyomirtása a felület legfeljebb egyharmadán engedélyezett.

Az egységes dokumentum „A szeszes ital előállításának módja” szakaszban módosult.

A kért módosítás okainak összefoglalása

Miután a termékleírás kiegészült az agrár-környezetvédelmi rendelkezésekkel, az ellenőrzési tervet módosították és 2021 szeptemberében jóváhagyták.

Az ellenőrző szolgálatok ellenőrzési módszertant vezettek be, amely meghatározta a termesztési gyakorlatokat az új rendelkezésekkel összhangban.

A csoport az ellenőrzések megbízhatóságának növelése érdekében pontosítani kívánja az e két agrár-környezetvédelmi rendelkezéssel kapcsolatos két célérték meghatározását a termékleírásban.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *Kapcsolat az eredettel*

Leírás

1. rész E.2. pont – A termőhellyel való kapcsolat tényezőire vonatkozó történelmi információk:

— a XV. században helyett „a XVI. században”,

— „a XVII. század elején” a XV. század helyett.

A történelmi eseményeket jelölő évszázadok helytelenek voltak.

A hiba kijavítása érdekében az egységes dokumentum a kapcsolatra vonatkozó részben módosult.

A kért módosítás okainak összefoglalása

Ezekre a módosításokra azért került sor, hogy kijavítsák az eredettel való kapcsolat évszázadokat érintő hibáit.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A térfogatszázalékban kifejezett maximális alkoholtartalom aktualizálása*

Leírás

1. rész B.3. pont – A termék azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz viszonyított megkülönböztető egyedi jellemzői: a térfogatszázalékban kifejezett maximális alkoholtartalom 72,4 %-ról 73,7 %-ra változott.

A térfogatszázalékban kifejezett maximális alkoholtartalom 73,7 %-ra történő módosítását 2022 júniusában fogadták el. Az érdekvédelmi és irányító szervezet ezt a kérelmet a globális felmelegedéssel indokolta, amely a lepárlásra szánt borok térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmának növekedéséhez, és ezáltal a főzet alkoholtartalmának növekedéséhez vezetett.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A termékleírásban az előző jóváhagyás során végzett ellenőrzést követően e hiba kijavítása érdekében az 1. rész B.3. pontjában módosítani kell a termékleírást.

Az egységes dokumentumot azonban helyesen módosították, és most nem szükséges módosítani.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *Átmeneti intézkedések*

Leírás

A földrajzi területen a szőlőfajtákra és a minimális érlelésre vonatkozó átmeneti intézkedéseket (1. rész D.11. pont – Átmeneti intézkedések) törölték, mivel hatályukat vesztették.

Az egységes dokumentum ezen pontja nem módosult.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A termékleírás egyértelműbbé tétele érdekében törölték az átmeneti intézkedéseket, mivel azok hatályukat vesztették.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A földrajzi terület körülhatárolása*

Leírás

A földrajzi terület körülhatárolását a 2024. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) alapján aktualizálták.

Az egységes dokumentum érintett pontja módosult.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A földrajzi terület a 2020. évi változat helyébe lépő hivatalos földrajzi kódex 2024. január 1-jei aktualizálását követően változatlan maradt.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. *Az innováció értékelésére szolgáló mechanizmusok*

Leírás

A termékleírás kiegészült egy, az innováció értékelésére szolgáló mechanizmussal.

Az egységes dokumentumnak az előállítás módját ismertető szakasza a következő mondattal egészül ki:

„Értékelés céljából azonban engedélyezett a nemzeti bizottság által a 2024. szeptember 11-i ülésén jóváhagyott jegyzőkönyvben meghatározott fenti szabályoknak meg nem felelő lepárlóberendezések használata, feltéve, hogy az INAO, az érdekvédelmi és irányító szervezet, valamint az engedéllyel rendelkező gazdasági szereplője aláírja a nemzeti bizottság által 2024. szeptember 11-én jóváhagyott megállapodást, összhangban az INAO-DIR-CNAOV-2023–01 irányelvvel."

Ezzel az értékeléssel összefüggésben az egységes dokumentumnak az előállítás módját ismertető szakaszában is egyértelműsítve lettek a házasításra vonatkozó szabályok:

„Bármely gazdasági szereplő beszerezhet olyan szeszes italokat, amelyek mennyiségének több mint 10 %-át az innováció értékelésére szolgáló mechanizmusok révén nyerik, és házasítást hajthat végre, feltéve, hogy az INAO, az érdekvédelmi és irányító szervezet, valamint az engedéllyel rendelkező gazdasági szereplője aláírja a D.8. pont c) alpontjában és a D.1. pontban említett megállapodást. Az e termékleírásban előírt innovációértékelési mechanizmusok révén nyert szeszes italok mennyiségi aránya legfeljebb 10 térfogatszázalék lehet a fogyasztóknak történő forgalmazás és az összetett termékek előállítása során felhasznált szeszesital-tételek házasítása során."

A kért módosítás okainak összefoglalása

A borok és a főzet hevítésének értékelési mechanizmusai a Cognac ellenőrzött eredetmegjelölés azon célkitűzésének részét képezik, hogy csökkentsék az energiafogyasztást és az üvegházhatást okozó gázok (ÜHG) kibocsátását. A Cognac régióban végzett lepárlás különböző okokból – például az egyszerű szakaszos lepárlás, a felhasznált lepárlókészülékek korlátozott töltőkapacitása, a nyílt lángok vagy a fosszilis tüzelőanyagok használata – jelentős ÜHG-kibocsátást eredményez. A lepárlás a Cognac-ipar szén-dioxid-egyenérték-kibocsátásának 21 %-át teszi ki, amelynek 83 %-a az energiafogyasztáshoz kapcsolódik. A megállapodás az értékelést három évre korlátozza.

Az egységes dokumentum az előállítás módját leíró szakaszban módosult.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **Kérelmező ország(ok)**

Franciaország

3. **A földrajzi árujelző típusa**

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

4. **A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái**

4. Borpárlat

4.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2208 – Nem denaturált etil-alkohol 80 térfogatszázaléknál kevesebb alkoholtartalommal; szesz, likőr és más szeszes ital

5. **A szeszes ital leírása**

1. Fizikai–kémiai jellemzői: A kereskedelmi forgalomba hozatalkor a párlatok minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, tiszta alkoholra vonatkoztatott illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl, tiszta alkoholra vonatkoztatott maximális metanoltartalma pedig kevesebb mint 100 g/hl. Színük 10 mm-es fényút esetén 420 nm-en 0,1 minimális abszorbanciának felel meg. 2. Érzékszervi jellemzők: A „Cognac"-párlatokat sajátos egyensúly és jellegzetes aromavilág jellemzi. Összetett és finom érzékszervi profiljuk az érlelés időtartamával együtt változik. A legfiatalabb párlatok virágos és gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek, amelyek például szőlő- vagy akácvirágra, szőlőre, körtére vagy bizonyos egzotikus gyümölcsökre emlékeztetnek. Tölgyfával érintkezve jellegzetes jegyekre tesznek szert, amelyek között megemlíthetők a vaníliára, kókuszdióra vagy pörkölésre emlékeztető jegyek. Érlelésük során aromaprofiljuk is gazdagodik és egyre összetettebbé válik, abban többek között kandírozott gyümölcsös, fűszeres, fás, dohányos vagy aszalt gyümölcsös jegyek találhatók. Mindezek a jegyek a szakirodalomban „*rancio Charentais*"-nak nevezett (FLANZY, 1998) összetett és sajátos aromaprofilt alkotnak. Az aromák alakulása mellett az ízvilág is változik, ami az érzékelt ízek lágyulásában, a jellegzetes kerekség és testesség kialakulásában, valamint sokkal hosszabb ideig tartó aromákban nyilvánul meg. A különböző dűlők között árnyalatnyi különbségek vannak, amelyek a COQUAND által a XIX. század végén létrehozott körülhatárolás alapjául szolgáltak: – A „Grande Champagne" szőlőültetvénye rendkívül finom, nagyon kifinomult és hosszú lecsengésű, túlnyomórészt virágos bukéval rendelkező párlatokat ad. Az innen származó, lassan érlelődő párlatok a teljes érettség eléréséhez hosszú ideig tartó, tölgyfahordós érlelést igényelnek. – A „Petite Champagne" párlatai lényegében ugyanazokkal a tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a „Grande Champagne" párlatai, ugyanakkor a „Grande Champagne" párlatainál rövidebb érlelést követően tesznek szert optimális minőségükre. – A „Fine Champagne" kiegészítő földrajzi név alatt kiszerelt „Cognac"-párlatok a (legalább 50 %-ban) „Grande Champagne" és a „Petite Champagne" párlatainak házasításából fakadó érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek. – A „Borderies" szőlőültetvénye lekerekített, zamatos és édes, ibolyaillatú párlatokat ad. Ezek a párlatok arról híresek, hogy a „Champagne" párlataiból származó párlatoknál rövidebb érlelést követően tesznek szert optimális minőségükre. – A „Fins Bois", azaz a legnagyobb szőlőültetvény, lekerekített, simulékony, viszonylag gyorsan érő párlatokat ad, amelyek gyümölcsös bukéja a préselt szőlőre emlékeztet. – A „Bois" („Bons Bois", „Bois Ordinaires" vagy „Bois à terroirs") szőlőültetvényei gyümölcsös aromákkal rendelkező, gyorsan érő párlatokat adnak. A párlatok színe az érlelés időtartamával is változik. Halványsárga színük az aranysárga árnyalat eléréséig fokozatosan erősödik, a legidősebb párlatok pedig borostyánsárga és mahagóni színűek.

Az „Esprit de Cognac" térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma 80 % és 85 % közötti.

6. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cognac", az „Eau-de-vie de Cognac" vagy az „Eau-de-vie des Charentes" ellenőrzött eredetmegjelölésre való jogosultsághoz szükséges valamennyi előállítási műveletszakaszra az 1909. május 1-jei módosított rendeletben eredetileg körülhatárolt földrajzi területen kerül sor, amely a 2024. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján a következő települések területére terjed ki.

Charente megye:

A következő települések egész területe:

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 (Canton of Tude-et-Lavalette), Bors (Canton of Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, 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.

A következő települések területének egy része:

Moulins-sur-Tardoire (a 2019. január 1-jén Rancogne önálló település területének megfelelő rész), La Rochefoucauld-en-Angoumois (a 2019. január 1-jén Saint-Projet-Saint-Constant önálló település területének megfelelő rész).

Charente-Maritime megye alábbi települései:

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 megye alábbi települései:

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

Deux-Sèvres megye alábbi települései:

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.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az *Institut national de l'origine et de la qualité* honlapján.

7. **A szeszes ital előállításának módja**

A párlatok előállítására szánt borok a következő szőlőfajtákból készülnek:

— Colombard B, Folle Blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni Blanc B.

— Folignan B, amely a szőlőfajta-összeállítás legfeljebb 10 %-át teszi ki.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, alkalmazkodási célú fajtákként (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), feltéve, hogy az INAO, az érdekvédelmi és irányító testület, valamint az engedéllyel rendelkező gazdasági szereplő megállapodást ír alá az illetékes nemzeti bizottság által 2023. június 30-án jóváhagyott, a második lepárlással („ismétlődő" lepárlással) nyert borpárlatokra vonatkozó keretmegállapodással összhangban.

A Coutia B, Luminan B és Vidal B fajták aránya együttesen vagy külön-külön nem haladhatja meg a gazdaság szőlőfajtáinak 5 %-át.

A 20 hektárnál kisebb gazdaságok eltérhetnek ettől a szabálytól, legfeljebb 1 hektárnyi alkalmazkodási célú fajtáig és a szőlőfajták 10 %-áig.

A szőlőfajták megfelelőségét a gazdaság „Eaux-de-vie de Cognac" előállítására szánt valamennyi parcelláján értékelik.

a) Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 2 200 tőke.

b) Sortávolság

A szőlőültetvényeken a sortávolság legfeljebb 3,50 méter.

c) Metszésmód

A metszés minden évben kötelező. Valamennyi metszésmód megengedett.

d) Hektáronkénti rügyszám

A hektáronkénti rügyszám legfeljebb 80 000.

e) A fiatal tőkék termőre fordulása

A fiatal tőkékről származó borokból készült párlatok esetében a „Cognac" ellenőrzött eredetmegjelölés használata kizárólag a július 31-ig elvégzett telepítés évét követő második évtől engedélyezhető.

f) Elpusztult vagy hiányzó tőkék

— Azon szőlőültetvények esetében, amelyeknek az eredeti ültetési sűrűsége vagy a parcella-átalakítást követő ültetési sűrűsége hektáronként legfeljebb 2 500 tőke, az elpusztult vagy hiányzó tőkék aránya a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D.645-4. cikke szerint 20 % lehet.

— Azon szőlőültetvények esetében, amelyeknek az eredeti ültetési sűrűsége vagy a parcella-átalakítást követő ültetési sűrűsége hektáronként 2 500 tőkénél nagyobb, de legfeljebb 2 900 tőke, az elpusztult vagy hiányzó tőkék aránya a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D.645-4. cikke szerint 25 % lehet.

— Azon szőlőültetvények esetében, amelyeknek az eredeti ültetési sűrűsége vagy a parcella-átalakítást követő ültetési sűrűsége hektáronként 2 900 tőkénél nagyobb, az elpusztult vagy hiányzó tőkék aránya a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D.645-4. cikke szerint 35 % lehet.

g) Agrár-környezetvédelmi intézkedések

A parcellák teljes vegyszeres gyomirtása tilos.

A vegyszeres gyomirtás a bakhátra korlátozódik, ami:

— ahol a szőlőtőkék közötti távolság nagyobb, mint 2,5 m, a sorok közötti távolság legfeljebb egyharmadát jelenti,

— ahol a szőlőtőkék közötti távolság legfeljebb 2,5 m, legfeljebb 80 cm-t jelent.

A sorok közötti területeken gépi vagy fizikai eszközökkel biztosítani kell a vetett és/vagy spontán növényzet karbantartását.

A forgók vegyszeres gyomirtása tilos.

Az engedélyezett maximális éves hozamnak meg kell felelnie a hektáronkénti maximális szőlőmennyiségnek vagy azzal egyenértékű bor- vagy mustmennyiségnek, hektoliterben kifejezett hektáronkénti bormennyiségben kifejezve, 10 %-os referencia-alkoholtartalom mellett. Mennyiségét hektáronként legfeljebb 160 hektoliter bor hozamkorlátban állapították meg, 10 %-os referencia-alkoholtartalom mellett.

A leszüretelt termés szállítása során lapátkerekes centrifugális cefreszivattyú használata tilos.

Arkhimédészi csavart tartalmazó szőlőprés, ún. folyamatos szőlőprés használata tilos.

Valamennyi alkoholtartalom-növelési módszer tilos.

Az erjesztési időszakokban a borkészítés során tilos kén-dioxidot használni.

Lepárláskor a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális alkoholtartalma 7 %, térfogatszázalékban kifejezett maximális alkoholtartalma pedig 12 %. Illósavtartalmuk legfeljebb 12,25 milliekvivalens/liter.

a) Lepárlási időszak

A „Cognac" ellenőrzött eredetmegjelölésre kizárólag a folyó borászati évből származó borok lepárlásából nyert párlatok jogosultak.

A lepárlást legkésőbb a szüretet követő év március 31-ig be kell fejezni.

b) Lepárlási elv

A lepárlásra az egyszerű szakaszos lepárlás, az ún. ismétlődő vagy kétszeri lepárlás elve szerint kerül sor. Ez a módszer két szakaszból, ún. „hevítésből” áll:

— az első „hevítés” (*première chauffe*) a bor lepárlását jelöli, és lehetővé teszi a főzet előállítását,

— a második „hevítés” vagy „új lepárlás” (*repasse*) vagy „felhevítés” (*bonne chauffe*) a főzet lepárlását jelöli, és a lepárlás kezdetén és végén keletkezett termékek (más néven „kicsapódó anyagok”) eltávolítását követően lehetővé teszi a „Cognac” borpárlat előállítását,

— az első vagy második hevítési szakaszban a korábbi lepárlások elején és végén keletkezett, „Cognac” párlatként figyelembe nem vett frakciók hozzáadhatók a borhoz vagy a főzethez.

c) A lepárlóberendezések ismertetése

Az ún. *alambic charentais* („charente”-i lepárlókészülék) nyílt lángon hevített üstből, fejből, hattyúnyakból, opcionálisan borhevítő üstből, valamint hűtőtekercsből áll.

Az üstnek, a fejnek, a hattyúnyaknak, a hűtőtekercsnek és a nyitott szeszfokoló-tartónak kötelezően rézből kell készülnie.

Értékelés céljából azonban engedélyezett a nemzeti bizottság által a 2024. szeptember 11-i ülésén jóváhagyott jegyzőkönyvben meghatározott fenti szabályoknak meg nem felelő lepárlóberendezések használata, feltéve, hogy az INAO, az érdekvédelmi és irányító szervezet, valamint a megállapodás engedéllyel rendelkező gazdasági szereplője aláírja a nemzeti bizottság által 2024. szeptember 11-én jóváhagyott megállapodást, összhangban az INAO-DIR-CNAOV-2023–01 irányelvvel.

Az üst teljes űrtartalma nem haladhatja meg a 30 hektolitert (5 % tűréshatár mellett), és egy-egy hevítés során a töltőtérfogat legfeljebb 25 hektoliter lehet (5 % tűréshatár mellett).

Az előző albekezdésben meghatározott maximális űrtartalmat meghaladó üstök azonban azzal a feltétellel használhatók, hogy azokat kizárólag az első hevítési művelethez tartják fenn a főzet előállításához, ezenkívül az üstöknek meg kell felelniük azon feltételnek, hogy űrtartalmuk nem haladhatja meg a 140 hektolitert (5 % tűréshatár mellett), és a felhasznált bor mennyisége egy-egy hevítés során legfeljebb 120 hektoliter lehet (5 % tűréshatár mellett).

d) A párlatok alkoholtartalma

A kétszeri lepárlás végére a párlatokat tartalmazó, adott napi tartályban a párlatok térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma 20 °C-on nem haladhatja meg a 73,7 %-ot.

e) Az „*Esprit de Cognac*” készítése

Ez a termék a második hevített párlat további lepárlását követően, a fent ismertetett lepárlókészülékben készül. Térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmának 80 % és 85 % között kell lennie.

f) A lepárlás elvégzése dűlőváltások során

„Dűlők” alatt azok a kiegészítő földrajzi nevek értendők, amelyek földrajzi területét a kiegészítő földrajzi jelzésekre vonatkozó rész határozza meg.

Amennyiben a lepárlás különböző dűlőkről származó borokat érint, a felhevített előpárlat lepárlásának elejéről és végéről származó frakciók kizárólag az alábbi feltételek mellett elegyíthetők másik dűlőről származó főzetekkel vagy borokkal:

— a váltást megelőzően az adott dűlőről származó, lepárlás alatt álló bor utolsó felhevítését a lepárlóüzem töltőkapacitásának legfeljebb 33 %-os kihasználása mellett kell elvégezni, amennyiben a lepárlóüzemben legalább három lepárlókészülék van,

— a felhevített előpárlat lepárlásának elejéről és végéről származó frakciók az alkalmazott lepárlókészülék töltőtérfogatának legfeljebb 8 %-át tehetik ki.

A különböző korú és profilú párlatok összeállítása kifejezetten a „Cognac” előállítása során alkalmazott gyakorlat. Ez folyamatosan lehetővé teszi az elvárt pontos és harmonikus érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező termék előállítását.

Bármely gazdasági szereplő beszerezhet olyan szeszes italokat, amelyek mennyiségének több mint 10 %-át az innováció értékelésére szolgáló mechanizmusok révén nyerik, és házasítást hajthat végre, feltéve, hogy az INAO, az érdekvédelmi és irányító szervezet, valamint a megállapodás engedéllyel rendelkező gazdasági szereplője aláírja a D.8. pont c) alpontjában és a D.1. pontban említett megállapodást. Az e termékleírásban előírt innovációértékelési mechanizmusok révén nyert szeszes italok mennyiségének legfeljebb 10 térfogatszázalék lehet a fogyasztóknak történő forgalmazás és az összetett termékek előállítása során felhasznált szeszesital-tételek házasítása során.

Kizárólag a következő módszerek megengedettek:

— E150a karamellel (sima karamell) történő színkiigazítás,

— a végső íz lekerekítése érdekében a 110/2008/EK rendelet I. melléklete 3. pontjának a) alpontjában meghatározott termékekkel történő édesítés,

— tölgyfaforgácsos főzet hozzáadása a forró vízhez.

A párlat opálosodására kifejtett hatásuk legfeljebb 4 térfogatszázalék. A térfogatszázalékban kifejezett opálosságot a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom és a térfogatszázalékban kifejezett bruttó alkoholtartalom különbségéből adódik.

A faforgácsos főzet hozzáadása hagyományos módszer: a felhasznált fafajnak meg kell felelnie a termékleírásban feltüntetett tárolóeszközök fafajának, és adott esetben a főzetet a kívánt párlatnak megfelelő párlat hozzáadásával kell stabilizálni.

A „Cognac”-párlatok érlelése kizárólag tölgyfából készült tartályban, megszakítás nélkül történik.

A közvetlen emberi fogyasztásra bocsátáshoz a párlatokat legalább két évig kell érlelni. Az érlelés első két éve a földrajzi területen folyik.

8. **A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok**

—

9. **A címkézésre vonatkozó konkrét szabályok**

9.1. *Általános szabályok*

A „Cognac” név az *„appellation contrôlée”* [ellenőrzött megjelölés] kifejezés nélkül is használható, feltéve, hogy egyetlen kiegészítő földrajzi névhez sem társul.

9.2. *Érlelési kifejezések*

Az elszállított „Cognac”-párlatok minimális korának meg kell felelnie az alábbiaknak:

— 2-es korkategória a „3 Etoiles”, „Sélection”, „VS”, „De Luxe”, „Very Special” és „Millésime” kifejezések esetében,

— 3-as korkategória a „supérieur”, a „Cuvée Supérieure” és a „Qualité Supérieure” kifejezések esetében,

— 4-es korkategória a „V.S.O.P.”, „Réserve”, „Vieux”, „Rare” és „Royal” kifejezések esetében,

— 5-ös korkategória a „Vieille Réserve”, a „Réserve Rare” és a „Réserve Royale” kifejezések esetében,

— 6-os korkategória a „Napoléon”, „Très Vieille Réserve”, „Très Vieux”, „Héritage”, „Très Rare”, „Excellence” és „Suprême” kifejezések esetében,

— 10-es korkategória az „XO”, „Hors d’âge”, „Extra”, „Ancestral”, „Ancêtre”, „Or”, „Gold”, valamint „Impérial”, „Extra Old”, „XXO”, „Extra Extra Old” kifejezések esetében,

— az „XXO” és „Extra Extra Old” kifejezések olyan egyedi kifejezések, amelyeket a legalább 14 évig érlelt párlatokra használnak.

A fent felsorolt – egy-egy konkrét korkategóriához kapcsolódó – összetett érlelési kifejezések kivételével az ugyanazon korkategóriához tartozó több érlelési kifejezés ugyanazon címkén történő használata nem módosítja a figyelembe vett párlat korkategóriáját.

Az eltérő korkategóriákhoz tartozó több érlelési kifejezés ugyanazon címkén történő használata kötelezően a felhasznált legmagasabb korkategóriájú párlat figyelembevételét vonja maga után.

Az érlelési kifejezések címkén történő feltüntetése és az érlelési feltételek nem téveszthetik meg a vásárlót vagy a fogyasztót a „Cognac" korát és alapvető tulajdonságait illetően.

10. **A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása, ideértve – adott esetben – a termékleírás vagy az előállítási módszer e kapcsolatot igazoló konkrét elemeinek leírását is**

A „Cognac" párlatokat sajátos egyensúly és jellegzetes aromavilág jellemzi, amelyek megfelelnek az eredetmegjelölés termékleírásában a földrajzi eredetre, a szőlőfajta-összeállításra, a szőlőültetvények művelésére, a borok készítéséhez alkalmazott technikákra, a lepárlásra és a párlatok érlelésére vonatkozóan feltüntetett összes tényező betartásának.

1. *A termőhellyel való kapcsolathoz hozzájáruló természeti és emberi tényezők leírása*

a) Az éghajlat

A „Cognac" körülhatárolt régiója, amely Charente-Maritime megye szinte egész területét, Charente megye jelentős részét, valamint Dordogne és Deux-Sèvres megye néhány települését foglalja magában, az Atlanti-óceánnal határos Akvitániai-medencétől északra fekszik. Nyugaton a Gironde partvidékénél és a szigeteknél (Ré és Oléron), keleten pedig Angoulême környékén, a Francia-középhegység előhegységénél ér véget. A régiót átszeli a Charente folyó, amelyet kis folyók táplálnak: a Né, az Antenne és a Seugne.

A mérsékelt óceáni éghajlat meglehetősen homogén a régióban, a partvidékek kivételével, amelyeket több napsütés és kisebb hőmérséklet-ingadozás jellemez. Az óceán közelsége miatt esőzések az év során bármikor előfordulhatnak, bár télen kiadósabbak. Ennek következtében ritkán fordul elő aszály, ami lehetővé teszi a szőlőültetvények rendszeres vízellátását. Az éves átlaghőmérséklet 13 °C körüli, a tél meglehetősen enyhe. A hőmérséklet elegendő a szőlő megfelelő érettségének biztosításához, ugyanakkor nem kiugróan magas ahhoz, hogy a szőlő megégjen.

b) A szőlővidék

Henri Coquand (1811–1881) geológia-professzor, a XIX. század közepén tanulmányozta a régió földtani adottságait, és egy kóstoló szakemberrel együtt jóváhagyta a különböző övezetek besorolását, amelyet az azok talajairól előállítható párlatok minősége szerint állapítottak meg.

Munkájuk 1860 körül a különböző „dűlők" körülhatárolásához vezetett, és az adott dűlőket körülhatároló, 1938. január 13-i rendelet alapjául szolgált. A „Cognac" eredetmegjelölést kiegészítő földrajzi nevek mindig a történelmi nevük szerint használatosak: „Grande Champagne", „Petite Champagne", „Fine Champagne", „Borderies", „Fins bois", „Bons Bois", amelyeket ki kell egészíteni a „Bois ordinaires" vagy a „Bois à terroir" elnevezéssel.

Pontosítani kell, hogy a „Fine Champagne" kiegészítő földrajzi név nem feleltethető meg konkrét területnek.

Használata mégis kizárólag két kiegészítő földrajzi névre – a „Grande Champagne" és a „Petite Champagne" kiegészítő földrajzi névre – jogosult, házasított párlatok számára van fenntartva, amelyek legalább 50 %-ban a „Grande Champagne" névre jogosult párlatokat tartalmaznak.

Az akkoriban végzett munkák szerint a szóban forgó nevek esetében a talajok többsége sematikusan a következőképpen jellemezhető:

— „Grande Champagne" és „Petite Champagne": a kréta időszakból származó puha, krétás mészkövön képződött, inkább felszíni, agyagos-meszes talajok.

— „Borderies": a mészkő dekarbonizációja következtében képződött kovaköves, szilikátos-agyagos talajok.

— „Fins Bois": túlnyomórészt a jura időszakból származó kemény mészkőből képződött vörös és nagyon kavicsos, agyagos-meszes felszíni talajok („groies").

— „Bois” („Bons Bois”, „Bois à Terroir” vagy „Bois Ordinaires”): a part menti területeken, egyes völgyekben és a szőlővidék déli részének egészén kialakult homokos talajok. Ez a homok az erózió következtében került ide a Francia-középhegységből.

A „Cognac” előállítására szánt szőlőültetvények jelenleg mintegy 75 000 hektárt fednek le, azaz a terület szőlőültetvényeinek 95 %-át (a körülhatárolt régió mezőgazdasági területének mintegy 9 %-át) teszik ki. Az ugni blanc a leggyakrabban telepített fajta: jelenleg a „Cognac” szőlőültetvényeinek közel 98 %-án termesztik.

c) A „Cognac” régió gazdasága

A régió gazdasága történelmileg a „Cognac” biztosította jóléthez kötődik, amely köré számos szakma és kapcsolódó iparág épült ki, és olyan szakmai közösséget alakított ki, amely teljes mértékben a „Cognac” készítésére és kereskedelmére összpontosít.

A „Cognac” előállításában részt vevő vállalkozások (mintegy 5 500 szőlőtermesztő, 110 hivatásos lepárló és 300 kereskedő) mintegy 12 000 főből álló, erős szakmai közösséget alkotnak: kádárok, rézművesek, üvegáru-készítő, kartonkészítő, nyomdai és dugókészítő vállalkozások, fuvarozók, borászati laboratóriumok, mezőgazdaságieszköz-gyártók stb.

2. *A termőhellyel való kapcsolat tényezőire vonatkozó történelmi információk*

A Charentes területén végzett régészeti kutatások igazolták, hogy az első szőlőültetvények már az i.sz. I. század végén megjelentek. Az ásatások továbbá annak igazolását is lehetővé tették, hogy a régióban nagyon sok mezőgazdasági üzemi – és többek között szőlészeti-borászati célú – épület volt, ami megerősíti, hogy már a Római Birodalom idején, a principátus korában is folyt bortermelés a régióban.

A középkorban a Charente folyónak köszönhetően kedvező lett a nemzetközi kereskedelem megítélése. Cognac városa a XI. század óta ismert sóraktározási tevékenység mellett már a borkereskedelmével is kitűnt. A Poitou szőlőültetvényeiről származó, az Atlanti-óceán partján található sóért érkező holland hajók által elszállított borokat nagyra értékelték az Északi-tenger mentén fekvő országokban.

A XVI. században a hollandok úgy döntöttek, hogy a régió borait a jobb eltarthatóság érdekében lepárolják. A reneszánsz korban jelentősen fellendült a kereskedelem. A holland hajók Cognac-ban és Charentes kikötőiben keresték a „Champagne” és „Borderies” dűlőiről származó híres borokat.

Ezek az alacsony alkoholfokú borok azonban nem viselték jól a hosszú tengeri utakat. A lepárlás művészetének ismerete arra ösztönözte a hollandokat, hogy a borok jobb eltarthatósága érdekében otthon párolják le azokat. E boroknak a „*brandwijn*” (szó szerinti jelentése: „égetett bor”) nevet adták, ebből alakult ki a „brandy”, azaz a borpárlat név.

A XVII. század elején megjelent a kétszeri lepárlás, amely lehetővé tette, hogy a termék a bornál sokkal töményebb, változatlan minőségű párlat formájában tegye meg az utat. Charente területén a hollandok által üzembe helyezett lepárlókészülékeket fokozatosan módosították; a helybeliek a kétszeri lepárlási eljárással szakszerűen alkalmazták és tökéletesítették azok technológiáját.

Számos kereskedő cég jött létre, amelyek a XIX. század közepén meghonosították azt a szokást, hogy a párlat elszállítása már nem hordókban, hanem palackokban történt.

Ez az új kereskedelmi forma maga is kapcsolódó iparágakat hozott létre: az üveggyártást (amely helyben alakította ki a palackgyártási folyamatok gépesítéséhez szükséges szaktudást), a doboz- és a dugógyártást, valamint a nyomdászatot.

1875 körül jelent meg Charente területén a poloskák nemébe tartozó, szőlőpusztító gyökértetű (*Phylloxera vastatrix*) elnevezésű rovar, amely a gyökérnedvek szívogatásával támadja meg a szőlőt. A filoxéra a szőlőültetvények legnagyobb részét elpusztította, és azok nem is tudtak helyreállni: azok kiterjedése 1893 körül már csak 40 600 hektár volt, míg a filoxéravész előtt 280 000 hektár volt. Európa más részeihez hasonlóan a charente-i szőlőültetvényeket amerikai oltványokkal állították helyre. Ugyanakkor ezen esemény hatására jött létre 1888-ban a szőlészeti bizottság, amely 1892-ben a „Cognac” minőségi kutatására szakosodott szakmaközi szervezetként működő szőlészeti kutatóállomássá vált.

Ez a szervezet sokat invesztált a fajtakutatásba. Az ugni blanc szőlőfajta a szervezet munkájának köszönhetően vált a XX. század közepe tájékán igen széles körben alkalmazott szőlőfajtává. Az ugni blanc ugyanis ellenállóbb, mint a filoxéraválság előtt használt hagyományos fajták (colombard, folle blanche stb.), amelyeket az oltás sérülékennyé tett.

Termőképessége (terméshozama hektáronként 120–130 hektoliternyi mennyiség), savtartalma, valamint a borok alacsony alkoholtartalmát adó alacsony cukortartalma miatt is előnyben részesítették. Ez egy Olaszországból származó („Trebbiano Toscano" néven ismert) szőlőfajta, amelynek a Cognac régióban található az északi termesztési határa.

3. *A termék hírnevéhez kapcsolódó történelmi tényezők*

A XVII. század végétől, és különösen a következő századtól a piac megszerveződött, és – a kereslet kielégítése érdekében – kereskedések jöttek létre. A régió fontosabb városaiban „ügynökségek" – köztük egyes angolszász eredetű ügynökségek – telepedtek meg: például 1715-ben a Martell, 1724-ben a Rémy Martin, 1759-ben a Delamain, 1765-ben a Hennessy, 1782-ben a Godet, 1791-ben a Hine és 1795-ben az Otard.

A III. Napóleon kezdeményezésére Franciaország és Anglia között létrejött, 1860. január 23-án aláírt kereskedelmi szerződés hatására rohamos növekedésnek indult a „Cognac" kereskedelme, amely 1879-ben érte el tetőfokát. Az ebben az időben létrehozott kereskedelmi vállalkozások voltak többek között a Bisquit (1819), a Courvoisier (1843), a Royer (1853), a Meukow (1862) és a Camus and Hardy (1863).

A helyi, tisztességes és állandó gyakorlatok szabályozása érdekében a XX. század első felében jogszabályt vezettek be a „Cognac"-ra vonatkozóan:

— 1909: az előállítás földrajzi területének körülhatárolása,

— 1936: a „Cognac" ellenőrzött eredetmegjelölésként történő elismerése,

— 1938: a regionális megjelölések (dűlők vagy földrajzi nevek) körülhatárolása.

A második világháború alatt a „Cognac"-készletek megőrzése érdekében a borok és párlatok elosztásával foglalkozó iroda (*Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie*) jött létre. Az irodát az 1946-os felszabaduláskor a „Cognac" országos szakmaközi irodája (*Bureau national interprofessionnel du Cognac*) váltotta fel, amelyhez 1948-ban hozzácsatolták a szőlészeti kutatóállomást. A szőlőtermesztők és a „Cognac"-kereskedők megállapodtak abban, hogy meghatározzák a „Cognac" országos szakmaközi irodájának általános feladatát, amely a „Cognac" termékfejlesztése, valamint a szakemberek kollektív érdekeinek képviselete és védelme lett. A „Cognac" országos szakmaközi irodája különösen a „Cognac" eredetmegjelölés megismertetése, védelme és népszerűsítése, sőt a kereskedelem és a szőlőtermesztés közötti kapcsolatok előmozdítása érdekében lépett fel. Közszolgálati feladattal is megbízták, és ebbéli minőségében figyelemmel kísérte a „Cognac" érlelését, korellenőrzését, valamint utólagos minőség-ellenőrzését, emellett a kivitelhez szükséges igazolások kiállításával is foglalkozott.

Hagyományos exporttermékként a „Cognac"-ot napjainkban több mint 95 %-ban külföldön, közel 160 különböző országban fogyasztják. A „Cognac" a Távol-Kelettől Európán át az amerikai kontinensig a kiváló minőségű párlat szinonimája, a franciás életművészet szimbóluma az ital kedvelői számára.

4. *A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat*

A régió szőlőfajtáit – különösen az ugni blanc szőlőfajtát – kiváló termőképesség és kései érés jellemzi, ami számos előnnyel jár a lepárlásra szánt, alacsony alkoholtartalmú és savas borok előállítása szempontjából, e két utóbbi tulajdonság ugyanis nélkülözhetetlen a „Cognac" párlatok végső minőségéhez.

A „Cognac" párlatok előállítására szánt borok valóban sajátosak, amely sajátosságról már több mint egy évszázada folyamatosan írnak a tudományos és szakirodalomban.

Az alacsony alkoholtartalmú és savas borok előállítására való törekvés tehát a „Cognac" párlatok előállításának különleges és állandó jellemzője (RAVAZ (1900), LAFON et al. (1964), LURTON et al. (2011)).

A savasság ugyanis lehetővé teszi, hogy a téli hónapokban természetes módon eltartsák a borokat a lepárlásig, az alacsony alkoholtartalom pedig lehetővé teszi a borok kívánt aromakoncentrációjának elérését.

Az alacsony terméshozamok általában magasabb alkoholtartalmú borokat, valamint alacsonyabb savtartalmú és alacsonyabb nitrogéntartalmú szőlőt eredményeznek. A terméshozam növekedése ellentétes tendenciában nyilvánul meg, azaz csökken az alkoholtartalom és növekszik a savtartalom.

Túl magas terméshozam esetén azonban – a párlatok minősége szempontjából kedvezőtlen – egyéb paraméterek magasabbak lesznek, például növekszik az almasavtartalom, az aromák kevésbé lesznek érettek, felhígulnak és gyakoribbak a botritisz-fertőzések.

Mindezek a paraméterek tehát az optimális terméshozamot biztosító terület meghatározásához vezetnek, amely minden évben a szüret jellemzőitől függően változik.

Ezenfelül az, hogy a maximális éves terméshozamot e paraméterek alakulásától függően határozzák meg, lehetővé teszi, hogy a termelés a „Cognac" párlatok előállításához szükséges különböző minőségi paraméterek közötti legjobb egyensúlyt biztosító borok előállítása szempontjából optimális terméshozamú területen történjen. Ez az éves terméshozam tehát az éghajlati szempontok miatt elkülönített tartalék optimális tartományán belül van.

Ezenkívül a terméshozam túlzott növekedése esetén az előállított borok minőségromlásának kockázata miatt a szőlőültetvények termelékenységét érintő kiegészítő intézkedéseket vezetnek be, többek között maximális hozamkorlátot állapítanak meg.

A párlatok aromaminősége jelentős mértékben függ a felhasznált borok jellemzőitől.

A szőlőfajták kiválasztása és a „Cognac" eredetmegjelölés termékleírásában meghatározott borkészítési szabályok betartása lehetővé teszi a kiváló minőségű párlatok előállításához elengedhetetlen, finom és diszkrét aromákkal rendelkező borok előállítását. Ezek a borok nem rendelkezhetnek az értéküket csökkentő jegyekkel, például növényeket idéző tulajdonságokkal, nem lehet bennük túl sok acetaldehid (oxidált jelleg), magasabb rendű alkohol (a bor nehéz lesz) vagy túl sok arra utaló vegyület, hogy a borok eltartásakor romlott a minőségük. A termékleíráson kívül számos, a szüretre és a préselésre, az erjesztésre, valamint a lepárlásra váró borok eltartására vonatkozó tanácsot dolgoznak ki egyedi körülményekre szabott ajánlások formájában. Ezeket az ajánlásokat rendszeresen frissítik és széles körben terjesztik az előállítási terület bortermelői körében.

A metszési és borkészítési szaktudás:

A savasságot és az alacsony savtartalmat erősíti a szőlőtermesztő által több tényező alapján választott metszésmód:

— sorok közötti távolság,

— a tőketörzs és a növényzet magassága,

— maga a művelésmód: hagyományos hosszúcsapos metszésű szőlő, kordonművelésű szőlő (magaskordonos függönyművelés vagy támrendszeres alacsony kordon stb.).

A fürtöket közvetlenül a szüretet követően hagyományos tálcás vízszintes szőlőprésben vagy pneumatikus szőlőprésben préselik. A folyamatos működésű csigás prések használata tilos. Az így nyert gyümölcslevet rögtön erjeszteni kezdik. A mustfok növelése tilos.

A préselést és az erjesztést gondosan felügyelik, mivel azok döntő hatással lesznek a párlat végső minőségére. A jövőbeli párlatok minőségének megőrzése érdekében az erjesztési időszakokban nem adható kén-dioxid a lepárlásra szánt borokhoz.

Ennek következtében a „Cognac" előállítására szánt fehérborok lepárlásának határideje – a borok eltartásával kapcsolatos kockázatok elkerülése érdekében – a szüretet követő év március 31.

Desztilláció:

A Cognac-ban végzett lepárlást a következő meghatározott lepárlási elv jellemzi: szakaszos lepárlás vagy kétszeri lepárlás (más néven „ismétlődő" lepárlás), és a használt lepárlókészülék: az ún. charente-i lepárlókészülék, amelynek – a párlatok minősége szempontjából döntő jelentőségű – alakja, anyaga, űrtartalma és fűtési módszere 1936 óta van meghatározva.

Nevezetesen:

— a készülékek alakja hozzájárul az illóanyagok kiválasztásához,

— a nyílt lánggal történő fűtés a kiegészítő aromák szintézisét eredményezi, amikor a bor érintkezik az üst aljával (főzési jelenség),

— a lepárlókészüléknek a borral, gőzökkel vagy párlatokkal érintkező részei teljes egészében rézből készülnek, e fém fizikai tulajdonságai (képlékenység, jó hővezetés) és a borok egyes összetevőivel fennálló kémiai reakcióképessége miatt.

Az ilyen típusú lepárlókészülékekkel minden lepárláskor sorra kerül egy kényes művelet: az „elkülönítés", amely a párlatból távozó folyadéknak a térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma és illóanyag-tartalma szerinti frakcionálását jelenti a tömény párlat és a következő lepárlások során újrafeldolgozásra szánt részek között. Ennek következtében – a töltőkapacitás második hevítés közbeni korlátozásához hasonlóan – a Cognac-ban történő lepárlás a lepárló szaktudásának köszönhetően szakszerűen végzett kézműves művelet marad. Így a borok minőségétől (borseprőtartalom, térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalom, savasság stb.) és minőségi célkitűzéseiktől függően a lepárlók ítélik meg, hogy mikor célszerű az elkülönítést elvégezni, és ők döntenek az újrafeldolgozás módozatairól.

A párlatok jellemzői a földrajzi nevek szerinti bontásban:

A lepárlókészülékből kikerülő párlatok igen változatos analitikai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, ami különösen az eredetükből fakad. Ez a változatosság szükségessé teszi a különböző érlelési technikák különböző ideig történő alkalmazását.

„Grande Champagne":

A „Grande Champagne" szőlőültetvénye rendkívül finom, nagyon kifinomult és hosszú lecsengésű, túlnyomórészt virágos bukéval rendelkező párlatokat ad. Az innen származó, lassan érlelődő párlatok a teljes érettség eléréséhez hosszú ideig tartó, tölgyfahordós érlelést igényelnek.

„Petite Champagne":

Párlatai lényegében ugyanazokkal a tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a „Grande Champagne" párlatai, ugyanakkor hiányzik belőlük azok rendkívüli finomsága.

„Fine Champagne":

A „Fine Champagne" név alatt kiszerelt „Cognac"-párlatok a (legalább 50 %-ban) „Grande Champagne" és a „Petite Champagne" párlatainak házasításából fakadó érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek.

„Borderies":

Ez a szőlőültetvény lekerekített, zamatos és édes, ibolyaillatú párlatokat ad. Ezek a párlatok arról híresek, hogy a „Champagne" párlataiból származó párlatoknál rövidebb érlelést követően tesznek szert optimális minőségükre.

„Fins Bois":

A „Fins Bois", azaz a legnagyobb szőlőültetvény, lekerekített, simulékony, viszonylag gyorsan érő párlatokat ad, amelyek gyümölcsös bukéja a préselt szőlőre emlékeztet.

„Bois" („Bons Bois", „Bois à Terroir" vagy „Bois Ordinaires"):

A „Bons Bois" szőlőültetvényei gyümölcsös aromákkal rendelkező, gyorsan érő párlatokat adnak.

Érlelés:

A lepárlókészülékből való kikerüléskor az új párlatok lényegében azon borok minőségét tükrözik, amelyekből készülnek.

A párlatok érlelése az a folyamat, amely lehetővé teszi, hogy a párlatok elérjék érettségüket; azaz a legharmonikusabb érzékszervi jellemzőiknek megfelelő fejlettségi szakaszt.

Az érlelés kizárólag tölgyfából készült tartályokban történik, amelyek önmagukban lehetővé teszik a termékek érését.

Időtartamát az érlelésre kerülő párlatok jellemzői, a kívánt termék minőségi profilja, valamint az érleléshez használt, tölgyfából készült tartályok típusa és kora határozza meg.

Az érlelés során kioldódnak a fában lévő vegyületek, oxidációs jelenségek zajlanak és az érlelt párlatok érzékszervi jellemzőinek eléréséhez szükséges számos fizikai-kémiai változás megy végbe, többek között a szín kialakulása.

A „Cognac” érlelése olyan folyamat, amelynek során nemcsak a régió sajátos éghajlati viszonyait használják ki, hanem a régióban az idők során kialakult szaktudást is bevetik. Az érlelés során az új párlat a lepárlókészülékből való kikerülésétől több évig (néha több évtizedig) tölgyfahordóban marad, majd különböző fizikai-kémiai jelenségek mennek végbe: a víz és az alkohol elpárolgása, különböző anyagokká sűrűsödés, a fában lévő vegyületek kioldódása, oxidáció stb. E jelenségeket a párlat kezdeti jellemzői (alkoholtartalom és savasság), a tárolására használt tárolóeszköz típusa, valamint a tárolóeszköz elhelyezésére szolgáló pince fizikai jellemzői (hőmérséklet, páratartalom és szellőzés) befolyásolják.

A „Cognac” földrajzi területének mérsékelt óceáni éghajlati viszonyai mellett az érlelés során arra törekednek, hogy a párlatok közepesen nedves körülményeknek, valamint szélsőségektől mentes szezonális változásoknak legyenek kitéve. A pincék elhelyezkedését és felépítését úgy alakították ki, hogy kiegyensúlyozott feltételek álljanak rendelkezésre ahhoz, hogy a párlat lággyá váljon és harmonikusan érjen.

Azért esett a választás az apró termésű tölgyre (Tronçais) vagy a nagy termésű tölgyre (Limousin), a kocsánytalan tölgyre (*Quercus petraea*) vagy a kocsányos tölgyre (*Quercus robur*), mert hosszú időn keresztül képes lehetővé tenni a párlat, a külső környezet és a fa közötti kölcsönhatást. A földrajzi területen létrejött számos hordókészítő vállalkozás a „Cognac” pincemestereivel szoros együttműködésben alakította ki a „Cognac” érlelésére legalkalmasabb tárolóeszközök készítésének mesterségét. Az új párlatok eredeti jellemzőitől, az érlelési szakasztól és a minőségi célkitűzéseitől függően a pincemestereknek kell kiválasztaniuk a legmegfelelőbb tárolóeszközöket.

Mindaddig, amíg a „Cognac” a tölgyfával és a levegővel érintkezve alakul, párolgás révén fokozatosan elveszíti a benne lévő víz és alkohol egy részét. Ezek az alkoholgőzök (költői kifejezéssel „az angyalok jussa”) évente több millió palacknyi mennyiséget tesznek ki, és a pincék közelében a *Torula compniacensis* elnevezésű mikroszkopikus gombát táplálják, amely a régió köveit is beborítja és elfeketíti azokat.

A „Cognac” érlelése elválaszthatatlan a házasítások művészetétől. Ez a művészet a „Cognac” előállításával foglalkozó cégeknél a pincemesteri szakma lényege. A színpalettával dolgozó festőhöz hasonlóan a pincemester választja ki a többféle eredetű „Cognac”-párlatok különböző tételeit: változatos dűlőkről származó tételek, különféle korkategóriákba tartozó tételek, fiatal, vörös (korábban már „Cognac”-párlatot tartalmazó) hordókban érlelt „Cognac”-tételek, illetve különböző eredetű és típusú (nedves vagy száraz) pincékben tárolt tételek szerint.

Érlelési folyamatától függően minden párlat saját érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, amelyeket a házasítás során azokkal érintkező többi párlat érzékszervi jellemzőitől függően kell kiemelni.

Összetettsége miatt ez az ideális házasítás nem képzelhető el csupán technikai receptek alkalmazásával. A pincemester empirikus ismeretekre támaszkodik: az alapanyag változatosságának és az eredetmegjelölés jellegzetességének ismerete, az alapanyag és az érlelési tényezők közötti kölcsönhatásokkal kapcsolatos tapasztalatok, a szükséges technikák szakszerű alkalmazása. Ehhez kóstolással végzett folyamatos ellenőrzésre és jó érzékszervi emlékezőképességre van szükség az előállítás különböző műveletszakaszaiban lévő párlatokról.

A szakma rangidős tagjaitól való sok évi tanulást igénylő szaktudás a területen működő vállalkozások sűrű hálózatának, valamint az eredetmegjelölés szakmai közösségén belül a pincemesterek, a szőlőtermesztők, a kereskedők és az ügynökök között folytatott eszmecseréknek köszönhetően tudott differenciálódni, fennmaradni és áthagyományozódni.

A termékleíráshoz vezető link

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