Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4107

2025 7 23

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4107)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

ES Nr.: PGI-FR-02043-AM02 – 2025 4 25

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☒ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☒ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO) (Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Pakeitimai neapima pavadinimo keitimo, jais nekeičiamas spiritinio gėrimo teisinis pavadinimas arba kategorija, dėl jų nekyla rizikos, kad bus panaikinta spiritinio gėrimo kokybė, reputacija ar kitos savybės, ir neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Naujų veislių įtraukimas*

Aprašymas

Gamintojų grupė į savo produkto specifikaciją įtraukė tris tarprūšines veisles „Coutia“, „Luminan“ ir „Vidal“ kaip prisitaikymui prie klimato kaitos svarbias veisles (*Variétés d’Intérêt à des Fins d’Adaptation*, VIFA). Iš pasirinktų veislių galima gaminti mažos alkoholio koncentracijos ir didelio rūgštingumo vynus, taigi šios veislės tinkamos spiritinių gėrimų gamybai.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Taip pat iš dalies pakeistos su vynuogių veislėmis susijusios taisyklės (1 dalies D skirsnio 1 dalis „Vynuogių veislės“) ir su maišymu susijusios taisyklės (1 dalies D skirsnio 10 dalis „Maišymo ir baigiamojo gamybos etapo taisyklės“).

Veislės „Coutia B“, „Luminan B“ ir „Vidal B“ kartu arba atskirai sudaro ne daugiau kaip 5 % ūkyje auginamų vynuogių veislių. Mažesniems nei 20 ha ūkiams gali būti taikoma nukrypti leidžianti nuostata, tačiau VIFA apsodintas plotas negali būti didesnis nei 1 ha ir šios veislės negali sudaryti daugiau kaip 10 % vynuogių veislių.

Atitinkamai iš dalies pakeistas bendrojo dokumento skirsnis „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Gamintojų grupė savo prašymą motyvavo tuo, kad reikia atrinkti aplinkosaugos reikalavimus atitinkančias ir prie klimato kaitos prisitaikiusias vynuogių veisles, nes šie veiksniai daro didelį poveikį žemės ūkio gamybos sistemoms. Todėl pastaruosius du dešimtmečius, bendradarbiaudama su Prancūzijos nacionaliniu žemės ūkio, maisto ir aplinkos tyrimų institutu (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement*, INRAE) ir Prancūzijos vyno ir vynmedžių institutu (*Institut Français de la Vigne et du Vin*, IFV), grupė vykdė mokslinių tyrimų programas tokioms veislėms atrinkti.

Pasirinktos veislės leidžia gaminti mažos alkoholio koncentracijos ir didelio rūgštingumo vynus. Be to, grupės nuomone, šių veislių aromatų profiliai atitinka spiritiniam gėrimui „Cognac“ būdingas savybes.

Produkto specifikaciją būtina iš dalies pakeisti siekiant įtraukti naujas veisles ir

— iš dalies pakeisti vynuogių veislių taisyklės.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Agrarinės aplinkosaugos nuostatos*

Aprašymas

Iš dalies pakeistos aplinkosaugos nuostatos (1 dalies D skirsnio 2 dalies g punktas „Agrarinės aplinkosaugos priemonės“) dėl piktžolių naikinimo sklypuose ir tarpueiliuose. Šiais pakeitimais siekiama įtraukti taisykles dėl privalomų patikrų atitikčiai deklaruoti.

Konkrečiai:

— kai atstumas tarp eilių ne didesnis nei 2,5 m, eilėje augančias piktžoles chemiškai naikinti galima ne platesniu nei 80 cm ruožu;

— kai atstumas tarp eilių yra didesnis nei 2,5 m, eilėje augančias piktžoles chemiškai naikinti galima ne platesniu nei trečdalis paviršiaus ploto ruožu.

Atitinkamai iš dalies pakeistas bendrojo dokumento skirsnis „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Po to, kai į produkto specifikaciją buvo įtrauktos agrarinės aplinkosaugos nuostatos, patikrinimo planas buvo iš dalies pakeistas ir patvirtintas 2021 m. rugsėjo mėn.

Tikrinimo tarnybos parengė tikrinimo metodiką, kurioje numatyti šias naujas nuostatas atitinkantys auginimo metodai.

Kad patikrinimai būtų patikimesni, grupė savo produkto specifikacijoje norėtų patikslinti dviejų tikslinių verčių, susijusių su šiomis dviem agrarinės aplinkosaugos nuostatomis, apibrėžtį.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Ryšys su vietove*

Aprašymas

1 dalies E skirsnio 2 dalis „Ryšio su vietove veiksnių istoriniai elementai“:

— „XVI a.“, o ne „XV a.“;

— „XVII a. pradžioje“, o ne „XV a. pradžioje“.

Nurodyti istorinius įvykius žymintys šimtmečiai buvo klaidingi.

Siekiant ištaisyti šią klaidą, atitinkamai iš dalies pakeistas bendrojo dokumento skirsnis, kuriame aprašomas ryšys su geografine vietove.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Šie pakeitimai padaryti siekiant ištaisyti klaidingai nurodytus šimtmečius skirsnyje, kuriame aprašomas ryšys su geografine vietove.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Didžiausios alkoholio koncentracijos tūrio procentais atnaujinimas*

Aprašymas

1 dalies B skirsnio 3 dalyje „Specifinės savybės (palyginti su kitais tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)“ didžiausia alkoholio koncentracija tūrio procentais pakeista iš 72,4 % į 73,7 %.

Didžiausios alkoholio koncentracijos tūrio procentais padidinimas iki 73,7 % buvo patvirtintas 2022 m. birželio mėn. Apsaugos ir administravimo institucija šio prašymo priežastimi nurodė visuotinį atšilimą, nes dėl jo padidėjo distiliavimui paruoštų vynų alkoholio koncentracija tūrio procentais, taigi ir *brouillis* (pirmojo distiliato) alkoholio koncentracija.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Kadangi anksčiau tvirtinant produkto specifikaciją buvo padaryta klaida, siekiant ją ištaisyti reikia iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 1 dalies B skirsnio 3 dalį.

Kita vertus, iš dalies pakeistame bendrajame dokumente nebuvo padaryta jokių klaidų, todėl dabar jo keisti nereikia.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

5. *Pereinamojo laikotarpio priemonės*

Aprašymas

Išbrauktos pasibaigusio galiojimo pereinamojo laikotarpio priemonės (1 dalies D skirsnio 11 dalis „Pereinamojo laikotarpio priemonės“), susijusios su vynuogių veislėmis ir mažiausiu brandinimo geografinėje vietovėje laikotarpiu.

Šio bendrojo dokumento punkto nuostatos iš dalies pakeistos nebuvo.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Pasibaigus galiojimui pereinamojo laikotarpio priemonės buvo išbrauktos, kad produkto specifikacija būtų aiškesnė.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

6. *Geografinės vietovės ribų nustatymas*

Aprašymas

Geografinės vietovės ribos atnaujintos pagal 2024 m. sausio 1 d. pagal Oficialųjį geografinių kodų registrą.

Atitinkamai iš dalies pakeistas ir šis bendrojo dokumento punktas.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Po 2024 m. sausio 1 d. atnaujinto Oficialaus geografinių kodų registro, kuriuo keičiama 2020 m. redakcija, geografinė vietovė lieka nepakitusi.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Inovacijų vertinimo mechanizmai*

Aprašymas

Į produkto specifikaciją įtrauktas inovacijų vertinimo mechanizmas.

Bendrojo dokumento skirsnis, kuriame aprašomas gamybos metodas, papildomas šiuo sakiniu:

„Tačiau vertinimo tikslais leidžiama naudoti ir minėtų taisyklių neatitinkančią distiliavimo įrangą, kaip nustatyta 2024 m. rugsėjo 11 d. nacionalinio komiteto posėdyje patvirtintame protokole, jei INAO, apsaugos ir administravimo institucija bei įgaliotasis veiklos vykdytojas pasirašo 2024 m. rugsėjo 11 d. nacionalinio komiteto patvirtintą susitarimą ir jei laikomasi Direktyvos INAO-DIR-CNAOV-2023-01.“

Vertinimo atveju bendrojo dokumento skirsnyje, kuriame aprašomas gamybos metodas, patikslintos ir maišymo taisyklės:

„Įsigyti spiritinių gėrimų, kurių daugiau nei 10 % tūrio gauta taikant inovacijų vertinimo mechanizmus, ir juos maišyti gali bet kuris veiklos vykdytojas, jei INAO, apsaugos ir administravimo institucija bei įgaliotasis veiklos vykdytojas pasirašo D skirsnio 8 dalies c punkte ir D skirsnio 1 dalyje nurodytą susitarimą. Maišant vartotojams parduodamų spiritinių gėrimų partijas ir gaminant sudėtinius produktus, spiritinių gėrimų, gautų taikant šioje produkto specifikacijoje numatytus inovacijų vertinimo mechanizmus, tūrio dalis turi būti ne didesnė kaip 10 %.“

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašymas

Vynų ir *brouillis* šildymo vertinimo mechanizmai yra viena iš priemonių siekiant saugomos kilmės vietos nuorodos „Cognac“ tikslo sumažinti energijos suvartojimą ir išmetamą šiltnamio efektą sukeliančių dujų (ŠESD) kiekį. Dėl įvairių priežasčių, kaip antai paprastojo pertraukiamojo distiliavimo, ribotų naudojamų distiliatorių apkrovos normų, tiesioginio kaitinimo ugnimi ar iškastinio kuro naudojimo, SKVN „Cognac“ regione distiliuojant spiritinius gėrimus išmetamas didelis ŠESD kiekis. Distiliavimas sudaro 21 % SKVN „Cognac“ pramonės išmetamo ŠESD kiekio, išreikšto CO_2 ekvivalentu, o 83 % šios procentinės dalies yra susiję su energijos suvartojimu. Pagal susitarimą vertinimo laikotarpis trunka ne ilgiau kaip trejus metus.

Atitinkamai iš dalies pakeistas bendrojo dokumento skirsnis, kuriame aprašomas gamybos metodas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

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

2. **Paraišką pateikusi (-ios) valstybė (-s)**

Prancūzija

3. **Geografinės nuorodos tipas**

Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

4. **Spiritinio gėrimo kategorija (-os)**

4. Vyno spiritas

4.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2208 – Nedenatūruotas etilo alkoholis, kurio alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, mažesnė kaip 80 % tūrio; spiritai, likeriai ir kiti spiritiniai gėrimai

5. **Spiritinio gėrimo apibūdinimas**

1. Fizinės ir cheminės savybės Rinkai vartotojams pateikiamo spirito mažiausia alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 40 %, mažiausias lakiųjų medžiagų kiekis – 200 gramų hektolitre gryno alkoholio, o metanolio kiekis neviršija 100 gramų hektolitre gryno alkoholio. Spirito spalva atitinka minimalią 0,1 sugertį, kai bangos ilgis yra 420 nm, optinis kelias – 10 mm. 2. Juslinės savybės SKVN „Cognac“ žymimas vyno spiritas pasižymi savita jam būdingų aromatų pusiausvyra. Jo sudėtingas ir subtilus juslinis profilis kinta atsižvelgiant į brandinimo trukmę. Trumpiausiai brandintam vyno spiritui būdingi gėlių ir vaisių, pavyzdžiui, vynmedžių ar akacijų žiedų, vynuogių, kriaušių ar tam tikrų egzotiškų vaisių, pokvapiai. Dėl sąlyčio su ąžuolo mediena vyno spiritas įgyja savitų, pavyzdžiui, vanilės, kokosų riešutų ar vos juntamų skrudėsių, pokvapių. Brandinamas vyno spiritas įgyja vis daugiau ir vis sudėtingesnių aromatų, kuriuose justi visų pirma cukatų, prieskonių, medienos, tabako ar džiovintų vaisių pokvapių. Visi šie pokvapiai susijungia į sudėtingą ir savitą aromatą, kuris literatūroje apibūdinamas kaip *rancio Charentais* (Šarantos brandintasis) (Flanzy, 1998). Keičiantis aromatams, keičiasi ir skonis. Jis tampa ne toks intensyvus, jame atsiranda savito švelnumo ir išraiškingumo, o poskonis išlieka gerokai ilgiau. Skirtinguose vyno ūkiuose (*crus*) pagaminto spirito savybės kiek skiriasi. Remdamasis šiais skirtumais, H. Coquandas XIX a. pabaigoje apibrėžė tų ūkių ribas: – Didžiojoje Šampanėje (nuoroda „Grande Champagne“) gaminamas itin subtilus, išskirtinis ir ilgai išliekančio skonio vyno spiritas, kuriame vyrauja gėlių aromatai. Šį lėtai bręstantį vyno spiritą reikia ilgai brandinti ąžuolinėse statinėse, kad jis visiškai subręstų; – Mažosios Šampanės (nuoroda „Petite Champagne“) vyno spiritas iš esmės pasižymi tomis pačiomis savybėmis kaip ir Didžiosios Šampanės vyno spiritas, tik optimalią kokybę jis pasiekia brandinamas trumpiau nei pastarasis; – papildoma geografine nuoroda „Fine Champagne“ žymimas vyno spiritas „Cognac“ pasižymi juslinėmis savybėmis, gautomis sumaišius Didžiosios Šampanės (bent pusė viso kiekio) ir Mažosios Šampanės vyno spiritą; – Borderi (nuoroda „Borderies“) vynuogyne gaminamas švelnaus ir malonaus skonio aromatingas vyno spiritas, kuriam būdingas našlaičių aromatas. Laikoma, kad optimalią kokybę jis įgyja brandinamas trumpiau nei Šampanėse pagamintas vyno spiritas; – didžiausiame Fen Bua (nuoroda „Fins Bois“) vynuogyne gaminamas švelnaus, malonaus skonio, gana greitai bręstantis vyno spiritas, pasižymintis vaisiniu išspaustų vynuogių aromatu; – Bua (nuoroda „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“, „Bois à terroirs“) vynuogyne gaminamas greitai subrandinamas vaisių aromato vyno spiritas. Ilgainiui vyno spiritui bręstant kinta ir jo spalva. Iš pradžių buvusi šviesiai geltona spalva palaipsniui ryškėja ir įgauna aukso geltonumo atspalvių, tada – gintaro, o ilgiausiai brandintas vyno spiritas būna raudonmedžio spalvos.

Vyno spirito „Esprit de Cognac“ alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 80–85 %.

6. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kad produktą būtų galima žymėti saugoma kilmės vietos nuoroda „Cognac“, „Eau-de-vie de Cognac“ arba „Eau-de-vie des Charentes“, visi gamybos etapai turi vykti geografinėje vietovėje, kuri iš pradžių buvo apibrėžta 1909 m. gegužės 1 d. pakeistuoju dekretu ir kuri pagal 2024 m. sausio 1 d. pagal Oficialųjį geografinių kodų registrą apėmė toliau nurodytų komunų teritoriją.

Šarantos departamentas

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę:

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.

Komunos, kurių teritorija su geografine vietove sutampa tik iš dalies:

Moulins-sur-Tardoire (teritorijos dalis, atitinkanti 2019 m. sausio 1 d. Rankonės deleguotosios komunos teritorijos ribas), La Rochefoucauld-en-Angoumois (teritorijos dalis, atitinkanti 2019 m. sausio 1 d. Sen Prožė-Sen Konstano deleguotosios komunos teritorijos ribas).

Pajūrio Šarantos departamento komunos:

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.

Dordonės departamento komunos:

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

De Sevro departamento komunos:

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.

Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

7. **Spiritinio gėrimo gamybos metodas**

Spiritui gaminti skirtas vynas gaminamas iš šių veislių vynuogių:

— „Colombard B“, „Folle Blanche B“, „Montils B“, „Sémillon B“, „Ugni Blanc B“;

— „Folignan B“(ne daugiau kaip 10 % visų vynuogių veislių);

— „Coutia B“, „Luminan B“, „Vidal B“, kaip prisitaikymui prie klimato kaitos svarbių veislių (*variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation*, VIFA), jei INAO, apsaugos ir administravimo institucija bei įgaliotasis veiklos vykdytojas pasirašo susitarimą, parengtą pagal 2023 m. birželio 30 d. kompetentingo nacionalinio komiteto patvirtintą pagrindų susitarimą dėl dvigubo (pakartotinio) distiliavimo būdu gauto vyno spirito.

Veislės „Coutia B“, „Luminan B“ ir „Vidal B“ kartu arba atskirai sudaro ne daugiau kaip 5 % ūkyje auginamų vynuogių veislių.

Mažesniems nei 20 ha ūkiams gali būti taikoma nukrypti leidžianti nuostata, tačiau VIFA apsodintas plotas negali būti didesnis nei 1 ha ir šios veislės negali sudaryti daugiau kaip 10 % vynuogių veislių.

Vynuogių veislių atitiktis reikalavimams vertinama visuose SKVN „Eaux-de-vie de Cognac“ žymimą vyno spiritą gaminti skirtuose ūkio sklypuose.

a) Sodinimo tankis

Mažiausias vynuogyno tankumas – 2 200 vynmedžių sodinių viename hektare.

b) Atstumai

Atstumai tarp vynmedžių eilių ne didesnis nei 3,50 m.

c) Genėjimas

Genėti privaloma kasmet. Leidžiami visi genėjimo būdai.

d) Pumpurų skaičius hektare

Pumpurų skaičius negali viršyti 80 000 pumpurų viename hektare.

e) Jaunų vynuogynų įtraukimas į gamybą

Spiritas gali būti žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda „Cognac“, kai yra pagamintas iš vyno, o šis, savo ruožtu, buvo pagamintas iš ne ankstyvesnio kaip antrųjų metų po metų, kuriais jie buvo pasodinti iki liepos 31 d., jaunų vynmedžių derliaus.

f) Negyvybingi ar trūkstami sodiniai

— Vynuogynuose, kurių pradinis sodinimo tankumas arba tankumas pertvarkius sklypą yra iki 2 500 sodinių viename hektare, Prancūzijos Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso D.645-4 straipsnyje nurodyta negyvybingų arba trūkstamų vynmedžių procentinė dalis yra 20 %.

— Vynuogynuose, kurių pradinis sodinimo tankumas arba tankumas pertvarkius sklypą yra didesnis kaip 2 500 sodinių viename hektare ir mažesnis arba lygus 2 900 sodinių viename hektare, Prancūzijos Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso D.645-4 straipsnyje nurodyta negyvybingų arba trūkstamų vynmedžių procentinė dalis yra 25 %.

— Vynuogynuose, kurių pradinis sodinimo tankumas arba tankumas pertvarkius sklypą yra didesnis kaip 2 900 sodinių viename hektare, Prancūzijos Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso D.645-4 straipsnyje nurodyta negyvybingų arba trūkstamų vynmedžių procentinė dalis yra 35 %.

g) Agrarinės aplinkosaugos priemonės

Draudžiamas cheminis piktžolių naikinimas visuose sklypuose.

Eilėje augančias piktžoles chemiškai naikinti galima:

— kai atstumas tarp eilių yra didesnis nei 2,5 m, – ne platesniu nei trečdalis tarpueilių ploto ruožu;

— kai atstumas tarp eilių yra ne didesnis nei 2,5 m, – ne platesniu nei 80 cm ruožu.

Visuose tarpueiliuose auganti pasėta ar savaime išaugusi augalija prižiūrima naudojant mechanines ar fizines priemones.

Draudžiamas cheminis piktžolių naikinimas pakraščiuose.

Didžiausias leistinas metinis gamybos kiekis atitinka didžiausią vynuogių kiekį arba atitinkamą vyno ar misos kiekį iš hektaro, išreikštą vyno, kurio bazinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 %, hektolitrais iš hektaro. Nustatytas didžiausias gamybos kiekis yra 160 hektolitrų vyno, kurio bazinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 %, iš hektaro.

Derliui gabenti draudžiama naudoti išcentrinius rotacinius siurblius.

Draudžiama naudoti presus su Archimedo sraigtu, vadinamuosius sraigtinius presus.

Draudžiami visi sodrinimo metodai.

Gaminant vyną, per fermentaciją draudžiama naudoti sieros dioksidą.

Distiliuojant vyno mažiausia alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 7 %, o didžiausia alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12 %. Jo lakusis rūgštingumas yra ne didesnis kaip 12,25 miliekvivalento viename litre.

a) Distiliavimo laikotarpis

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Cognac“ gali būti žymimas tik iš einamaisiais vyno metais pagaminto vyno distiliuotas vyno spiritas.

Distiliavimas turi būti baigtas ne vėliau kaip iki metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, kovo 31 d.

b) Distiliavimo principas

Distiliuojama pagal paprastojo pertraukiamojo distiliavimo, vadinamo pakartotiniu arba dvigubu distiliavimu, principą. Šį metodą sudaro du etapai, vadinamieji kaitinimai:

— pirmasis kaitinimas – vyno distiliavimas, per kurį gaunamas pirmasis distiliatas – *brouillis*;

— antrasis kaitinimas, arba kartojimas, arba geras kaitinimas, – *brouillis* distiliavimas, per kurį gaunamas vyno spiritas „Cognac“, pašalinus distiliavimo pradžioje ir pabaigoje susidariusį produktą (dar vadinamą *flegmes*);

— per pirmąjį arba antrąjį kaitinimą į vyną arba į *broullis* galima pridėti ankstesnio distiliavimo pradžioje ir pabaigoje susidariusių frakcijų, kurios nelaikomos vyno spiritu „Cognac“.

c) Distiliavimo įrangos aprašymas

Vadinamąjį Šarantos distiliatorių sudaro tiesiogiai ugnimi kaitinamas katilas, garų surinkimo kepurė, lenktas vamzdelis su svogūno formos vyno kaitinimo indu arba be jo ir gyvatukas su atvėsinimo įrenginiu.

Katilas, kepurė, lenktas vamzdelis, gyvatukas ir atviras spiritometro laikiklis turi būti variniai.

Tačiau vertinimo tikslais leidžiama naudoti ir minėtų taisyklių neatitinkančią distiliavimo įrangą, kaip nustatyta 2024 m. rugsėjo 11 d. nacionalinio komiteto posėdyje patvirtintame protokole, jei INAO, apsaugos ir administravimo institucija bei įgaliotasis veiklos vykdytojas pasirašo 2024 m. rugsėjo 11 d. nacionalinio komiteto patvirtintą susitarimą ir jei laikomasi Direktyvos INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Bendra katilo talpa neturi viršyti 30 hektolitrų (leistinas nuokrypis – 5 %), o per kiekvieną kaitinimą kaitinamas tūris neturi viršyti 25 hektolitrų (leistinas nuokrypis – 5 %).

Tačiau galima naudoti didesnės talpos katilus, nei pirmesnėje pastraipoje nustatyta didžiausia talpa, jeigu jie skirti tik pirmajam kaitinimui, kai gaunamas distiliavimo mišinys *brouillis*, ir jei bendra katilo talpa ne didesnė nei 140 hektolitrų (leistinas nuokrypis – 5 %), o vienu metu kaitinamo vyno tūris neviršija 120 hektolitrų (leistinas nuokrypis – 5 %).

d) Vyno spirito alkoholio koncentracija

Po dvigubo distiliavimo vyno spirito alkoholio koncentracija tūrio procentais per dieną distiliuoto spirito surinkimo inde esant 20 °C temperatūrai neturi viršyti 73,7 %.

e) „Esprit de Cognac“ gamyba

Šis produktas gaminamas dar kartą distiliuojant antrojo kaitinimo produktą distiliatoriuje, kaip aprašyta pirmiau. Jo alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 80–85 %.

f) Distiliavimas keičiant vyno ūkių žaliavą

Vyno ūkiai – tai papildomos geografinės nuorodos, o jų geografinė vietovė apibrėžta skirsnyje, kuriame aprašomos papildomos geografinės nuorodos.

Distiliuojant iš skirtingų vyno ūkių gautą vyną, antrojo distiliavimo pradžios ir pabaigos frakcijas į kito vyno ūkio *broullis* ar vyną galima pilti tik laikantis šių sąlygų:

— prieš keičiant žaliavą, paskutinis antrasis tuo metu distiliuojamos žaliavos kaitinimas turi būti atliekamas naudojant ne daugiau kaip 33 % spirito varyklos apkrovos normos, kai ši turi bent tris distiliatorius;

— pridedamų antrojo distiliavimo pradžios ir pabaigos frakcijų tūris neturi viršyti 8 % naudojamame distiliatoriuje vienu metu kaitinamo tūrio.

Įvairios brandinimo trukmės ir profilių spirito maišymas yra svarbi „Cognac“ gamybos praktika. Tai leidžia pagaminti produktą, kuriam visada bus būdingos siekiamos konkrečios ir harmoningos juslinės savybės.

Įsigyti spiritinių gėrimų, kurių daugiau nei 10 % tūrio gauta taikant inovacijų vertinimo mechanizmus, ir juos maišyti gali bet kuris veiklos vykdytojas, jei INAO, apsaugos ir administravimo institucija bei įgaliotasis veiklos vykdytojas pasirašo D skirsnio 8 dalies c punkte ir D skirsnio 1 dalyje nurodytą susitarimą. Maišant vartotojams parduodamų spiritinių gėrimų partijas ir gaminant sudėtinius produktus, spiritinių gėrimų, gautų taikant šioje produkto specifikacijoje numatytus inovacijų vertinimo mechanizmus, tūrio dalis turi būti ne didesnė kaip 10 %.

Leidžiama naudoti tik šiuos metodus:

— spalvos koregavimą E150a karamele (paprastoji karamelė);

— saldinimą Reglamento (EB) Nr. 110/2008 1 priedo 3 punkto a papunktyje nurodytais produktais siekiant papildyti galutinį skonį;

— karštu vandeniu užpiltų ąžuolo drožlių užpilo pridėjimą.

Jų poveikis spirito dažymui yra ne didesnis nei 4 tūrio procentai. Dažymas, išreikštas tūrio procentais, yra faktinės alkoholio koncentracijos tūrio procentais ir bendrosios alkoholio koncentracijos tūrio procentais skirtumas.

Medžio drožlių užpilo pridėjimas yra tradicinis metodas – naudojama mediena yra tos pačios rūšies, kaip specifikacijoje nurodytos statinių medienos; jei reikia, užpilas stabilizuojamas pridedant tokio paties, kaip gaminamas, vyno spirito.

Vyno spiritas „Cognac“ nepertraukiamai brandinamas tik ąžuolinėse talpyklose.

Tiesiogiai žmonėms vartoti tiekiamas spiritas privalo būti brandintas ne trumpiau kaip dvejus metus. Tuos pirmuosius dvejus metus vyno spiritas brandinamas geografinėje vietovėje.

8. **Specialios pakavimo taisyklės**

–

9. **Specialios ženklinimo taisyklės**

9.1. *Bendrosios taisyklės*

Kai nenaudojama papildoma geografinė nuoroda, pavadinimą „Cognac“ galima naudoti be žodžių *appellation contrôlée* (saugoma nuoroda).

9.2. *Brandinimo nuorodos*

Trumpiausias tiekiamo vartoti vyno spirito „Cognac“ brandinimo laikas atitinkamai turi būti:

— 2 metai, kai spiritas žymimas nuorodomis: „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ ir „Millésime“;

— 3 metai, kai spiritas žymimas nuorodomis: „Supérieur“, „Cuvée Supérieure“, „Qualité Supérieure“;

— 4 metai, kai spiritas žymimas nuorodomis: „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ ir „Royal“;

— 5 metai, kai spiritas žymimas nuorodomis: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ ir „Réserve Royale“;

— 6 metai, kai spiritas žymimas nuorodomis: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ ir „Suprême“;

— 10 metų, kai spiritas žymimas nuorodomis: „XO“, „Hors d’âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“, „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“ ir „Extra Extra Old“.

— Nuorodos „XXO“ ir „Extra Extra Old“ yra specifinės nuorodos, kuriomis žymimas 14 metų ir ilgiau brandintas vyno spiritas.

Išskyrus pirmiau išvardytas sudėtines brandinimo nuorodas, susijusias su konkrečia brandinimo trukme, kai toje pačioje etiketėje nurodomos kelios tą pačią brandinimo trukmę atitinkančios vyno spirito brandinimo nuorodos, jomis žymimas tą laikotarpį brandintas vyno spiritas.

Kai toje pačioje etiketėje naudojamos kelios skirtingą brandinimo trukmę atitinkančios brandinimo nuorodos, spirito mišinyje naudojamas trumpiausiai brandintas spiritas privalo būti brandintas ne trumpiau, nei nurodyta naudojamoje ilgiausios brandinimo trukmės nuorodoje.

Etiketėje esančios brandinimo nuorodos ir jų naudojimo tvarka neturi klaidinti pirkėjų ar vartotojų dėl vyno spirito „Cognac“ brandinimo trukmės ir esminių savybių.

10. **Spiritinio gėrimo ir jo kilmės geografinės vietovės ryšio apibūdinimas, įskaitant, jei reikia, konkrečius šį ryšį pagrindžiančius produkto apibūdinimo ar jo gamybos metodo elementus**

Vyno spiritas „Cognac“ pasižymi jam būdingu subalansuotu ir savitu aromatu, kurį jis įgyja, jei gamintojai laikosi visų specifikacijos reikalavimų, susijusių su geografine kilme, vynuogių veislėmis, vynuogyno priežiūra, naudojamomis vyno gamybos, distiliavimo ir vyno spirito brandinimo technologijomis.

1. *Ryšio su vietove gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių aprašymas*

a) Klimatas

Nustatyta SKVN „Cognac“ vietovė, apimanti beveik visą Pajūrio Šarantos departamentą, didelę Šarantos departamento dalį ir kai kurias Dordonės ir De Sevro komunas, plyti šiauriniame Akvitanijos baseino pakraštyje, prie Atlanto vandenyno. Vakaruosi ji ribojasi su Žirondos krantais ir su Rė ir Olerono salomis, o rytuose, link Angulemo – su Centrinio Masyvo priekalnėmis. Regioną kerta Šarantos upė, į kurią suteka mažesnės upės: Nė, Antenas, Senė ir kt.

Nuosaikus jūrinis klimatas visoje vietovėje yra gana vienodas, išskyrus pakrantes, kur daugiau saulės, o ir temperatūros skirtumai ne tokie dideli. Dėl greta esančio vandenyno lietus gali prapliupti bet kada, nors žiemą lyja gausiau. Todėl sausros ištinka retai ir vynuogynams visuomet užtenka drėgmės. Vidutinė metinė temperatūra yra apie 13 °C, o žiemos būna gana švelnios. Temperatūra pakankamai aukšta, kad vynuogės gerai sunoktų, tačiau ne per aukšta, kad nudegtų.

b) Vynuogynai

Geologijos profesorius Henri Coquandas (1811–1881 m.) XIX a. viduryje nagrinėjo regiono geologiją ir kartu su degustuotoju patvirtino įvairių vietovių klasifikaciją pagal vyno spirito, kurio savybes nulemia jų dirvožemis, kokybę.

Apie 1860 m. jų darbas leido apibrėžti įvairius vyno ūkius; juo buvo remiamasi 1938 m. sausio 13 d. dekrete nustatant tų ūkių teritoriją. Kartu su nuoroda „Cognac“ naudojant papildomus geografinius pavadinimus visada pasirenkami istoriniai jų pavadinimai: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“, „Bons Bois“, prie kurių reikėtų prijungti pavadinimus „Bois ordinaires“ arba „Bois à terroir“.

Verta patikslinti, kad papildoma geografinė nuoroda „Fine Champagne“ nėra konkrečios vietovės pavadinimas.

Tačiau jis naudojamas tik sumaišius papildomomis geografinėmis nuorodomis „Grande Champagne“ ir „Petite Champagne“ žymimą vyno spiritą, kuriame yra ne mažiau kaip 50 % nuoroda „Grande Champagne“ žymimo vyno spirito.

Remiantis tuo metu vykdytais darbais, pagrindiniai šių nuorodų vietovių dirvožemiai yra tokie:

— Nuorodos „Grande Champagne“ ir „Petite Champagne“: molingas ir klintinis, gana negilus, ant minkštų klinčių, kreidingo kreidos periodo pagrindo slūgsantis dirvožemis;

— Nuoroda „Borderies“: silikatinio smėlio ir molio dirvožemiai su titnagu, susidarę dėl klinčių dekarbonizacijos;

— Nuoroda „Fins Bois“: didžiajai vietovės daliai būdingas *groies* – negilus raudonos spalvos labai akmeningas molingas ir klintinis dirvožemis, susiformavęs iš kietų juros periodo klinčių; likusi dirvožemio dalis yra labai molinga;

— Nuoroda „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ ir „Bois à terroir“): smėlingi pakrančių, kai kurių slėnių ir visos pietinės vynuogynų dalies dirvožemiai. Šis smėlis veikiant erozijai buvo atpūstytas iš Centrinio Masyvo.

Vyno spirito „Cognac“ gamybai skirti vynuogynai šiuo metu užima maždaug 75 000 hektarų plotą, t. y. 95 % vietovės vynuogynų (apie 9 % nustatytoje vietovėje esančios žemės ūkio paskirties žemės). Daugiausia auginama veislės „Ugni Blanc“ vynuogių – šiuo metu ši veislė užima beveik 98 % „Cognac“ vynuogynų.

c) „Cognac“ ekonomika

Regiono ekonomika istoriškai buvo susijusi su vyno spirito „Cognac“ klestėjimu – aplink šį gėrimą išsiplėtojo daugybė susijusių amatų ir pramonės šakų ir susikūrė visas savo jėgas „Cognac“ gamybai ir prekybai skirianti profesinė bendruomenė.

„Cognac“ gamyboje dalyvaujančios bendrovės (apie 5 500 vyndarių, 110 profesionalių distiliuotojų ir 300 prekybininkų) sudaro stiprią profesinę bendruomenę, vienijančią apie 12 000 žmonių – statinių gamintojų, katilų gamintojų, stiklo, kartono gaminių, spaudos, kamščių gamybos įmonių, vežėjų, vynininkystės laboratorijų, žemės ūkio įrangos gamintojų ir kt.

2. *Ryšio su vietove veiksnių istoriniai elementai*

Šarantoje atlikti archeologiniai tyrimai parodė, kad pirmieji vynuogynai atsirado jau pirmojo mūsų eros amžiaus pabaigoje. Be to, remiantis kasinėjimais buvo galima įrodyti, kad regione būta daug žemės ūkio, visų pirma vyndarystės reikmėms skirtų ūkinių pastatų, o tai patvirtina, kad regione vynas buvo gaminamas jau nuo Romos imperijos laikų.

Dėl Šarantos upės viduramžiais regione susiformavo tarptautinei prekybai palanki dvasia. Be jau nuo XI a. žinomos druskos saugyklų veiklos, Konjako miestas ėmė garsėti ir savo prekyba vynu. Nyderlandų laivai, atplaukę iš Atlanto vandenyno išgautos druskos, kartu pasiimdavo ir Puatu vynuogynų vyno, vertinamo prie Šiaurės jūros įkurtose šalyse.

XVI a. nyderlandiečiai nusprendė distiliuoti regiono vynus, kad juos būtų galima geriau išlaikyti. Renesanso laikotarpiu prekyba ypač suklestėjo. Nyderlandų laivai plaukė į Konjako ir Šarantos uostus garsiųjų Šampanės ir Borderi vyno ūkių vynų.

Tačiau šie mažos alkoholio koncentracijos vynai nebuvo labai tinkami ilgai gabenti jūra. Nyderlandiečių distiliavimo žinios paskatino juos vyną distiliuoti namuose, kad šis geriau išsilaikytų. Tokį vyną jie vadindavo *brandwijn* (sudegęs vynas); iš šio žodžio ir kilo pavadinimas „brandy“, arba vyno spiritas.

XVII a. pradžioje imtas taikyti dvigubo distiliavimo metodas leido gabenti produktą kaip nebekintančių savybių spiritą – gerokai koncentruotesnį gėrimą nei vynas. Pirmieji nyderlandiečių Šarantoje įrengti distiliatoriai palaipsniui buvo keičiami; Šarantos gyventojai išmoko naudoti dvigubo distiliavimo būdą ir ėmėsi jį tobulinti.

XIX a. viduryje įsikūrė daugybė mažmeninės prekybos įmonių; vyno spiritu imta prekiauti nebe statinėmis, o buteliais.

Ši nauja prekybos forma davė pradžią susijusioms pramonės šakoms – stiklo taros (vietos lygiu sukūrusioms mechanizuotos butelių gamybos būdus), dėžių ir kamščių gamybos bei spaudos.

Apie 1875 m. Šarantoje pasirodė vynuoginės filokseros – vynmedžių šaknų syvus siurbiantys straubliuočių būrio vabzdžiai. Jos sunaikino didžiąją dalį vynuogynų, kurių atkurti nepavyko: jie 1893 m. teužėmė 40 600 hektarų, palyginti su prieš vynuoginių filokserų antplūdį buvusiu 280 000 hektarų plotu. Kaip ir kitur Europoje, Šarantos vynuogynai buvo atkurti naudojant įskiepius iš Amerikos. Tačiau šis įvykis paskatino 1888 m. įsteigti vynuogininkystės komitetą. Jis 1892 m. tapo „Station viticole“ – „Cognac“ skirta tarpšakine kokybinių mokslinių tyrimų struktūra.

Ši struktūra daug jėgų skyrė veislių moksliniams tyrimams. Būtent dėl šių darbų XX a. pabaigoje daugiausia imta auginti veislės „Ugni Blanc“ vynmedžius. Veislė „Ugni Blanc“ pasirodė esanti atsparesnė nei iki vynuoginių filokserų antplūdžio augintos tradicinės, dėl skiepijimo tapusios pažeidžiamos vynuogių veislės („Colombard“, „Folle Blanche“ ir kt.).

Ją taip pat rinkosi dėl derlingumo (gamybos kiekis maždaug 120–130 hektolitrų iš hektaro), rūgštingumo ir mažo cukraus kiekio (dėl to pagaminto vyno alkoholio koncentracija būna nedidelė). Ši iš Italijos kilusi vynuogių veislė (žinoma kaip „Trebbiano Toscano“) šiame SKVN „Cognac“ regione auga ties šiaurine riba, kur gali sunokti.

3. *Su produkto geru vardu susiję istoriniai elementai*

XVII a. pabaigoje ir ypač kito amžiaus pradžioje susiformuoja rinka ir, siekiant patenkinti paklausą, kuriasi prekybos verslas. Pagrindiniuose regiono miestuose įsikūrė prekybos įmonės, kai kurios jų buvo anglosaksų kilmės. Pavyzdžiui, 1715 m. įsikūrė „Martell“, 1724 m. „Rémy Martin“, 1759 m. „Delamain“, 1765 m. „Hennessy“, 1782 m. „Godet“, 1791 m. „Hine“ ir 1795 m. „Otard“ prekybos įmonės.

1860 m. sausio 23 d. Napoleono III iniciatyva pasirašius Prancūzijos ir Anglijos prekybos sutartį, vyno spiritas „Cognac“ patyrė svaiginamą augimą, o aukščiausią tašką pasiekė 1879-aisiais (įsteigtos prekybos įmonės: 1819 m. „Bisquit“, 1843 m. „Courvoisier“, 1853 m. „Royer“, 1862 m. „Meukow“, 1863 m. „Camus“ ir „Hardy“).

Siekiant įtvirtinti nusistovėjusią sąžiningą vietos praktiką, XX a. pirmoje pusėje buvo priimti su „Cognac“ susiję teisės aktai:

— 1909 m.: geografinės gamybos vietovės nustatymas;

— 1936 m.: „Cognac“ pripažinimas saugoma kilmės vietos nuoroda;

— 1938 m.: regioninių nuorodų (vyno ūkių arba geografinių nuorodų) nustatymas.

Per Antrąjį pasaulinį karą, siekiant apsaugoti vyno spirito „Cognac“ atsargas, buvo įsteigtas Vyno ir vyno spirito paskirstymo biuras (*Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie*). Išvadavus Prancūziją 1946 m. jį pakeitė Nacionalinis tarpšakinis „Cognac“ biuras (*Bureau national interprofessionnel du Cognac*, BNIC), prie kurio 1948 m. buvo prijungta organizacija „Station viticole“. Susitarę „Cognac“ gamintojai ir prekybininkai apibrėžė bendrą BNIC misiją – plėtoti „Cognac“, atstovauti kolektyviniams verslo atstovų interesams ir juos ginti. BNIC dalyvauja reklamuojant, ginant ir populiarinant kilmės vietos nuorodą „Cognac“, skatinant prekybininkų ir vynuogių augintojų ryšius. Kadangi jam taip pat pavesta teikti viešąsias paslaugas, jis prižiūri „Cognac“ brandinimą, vykdo brandinimo trukmės, taip pat galutinės „Cognac“ kokybės kontrolę ir išduoda eksportui būtinus pažymėjimus.

Istoriškai „Cognac“ buvo eksporto produktas, tad ir dabar daugiau nei 95 % produkcijos suvartojama užsienyje, o jo vartotojai gyvena beveik 160 skirtingų šalių. Nuo Tolimųjų Rytų, per Europą, iki pat Amerikos žemynų „Cognac“ mėgėjams yra kokybiško vyno spirito, prancūziško gyvenimo būdo simbolis.

4. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys*

Regione auginamos vynuogių veislės, ypač „Ugni Blanc“, yra labai derlingos ir vėlai sunoksta; jos labai tinka gaminant mažos alkoholio koncentracijos distiliuoti skirtą vyną – šios dvi jų savybės lemia galutinę vyno spirito „Cognac“ kokybę.

Vyno spirito „Cognac“ gamybai skirtas vynas pasižymi savitomis savybėmis, kurios jau daugiau nei šimtmetį nuolat aprašomos mokslinėje ir techninėje literatūroje.

Todėl pastangos pagaminti mažos alkoholio koncentracijos ir rūgštų vyną yra savitas ir nekintamas vyno spirito „Cognac“ gamybos ypatumas (Ravaz (1900), Lafon ir kiti (1964), Lurton ir kiti (2011).

Būdamas rūgštus, vynas natūraliai išsilaiko per žiemos mėnesius iki kol bus distiliuojamas, o dėl nedidelės alkoholio koncentracijos galima išgauti norimą vyno aromato koncentraciją.

Kai derlius būna mažesnis, vyno alkoholio koncentracija tūrio procentais būna didesnė, o vynuogių rūgštingumas ir azoto kiekis jose būna mažesnis. Ir atvirkščiai – kai derlius didesnis, alkoholio koncentracija sumažėja, o rūgštingumas padidėja.

Tačiau, kai derlius yra per didelis, išauga kiti parametrai, pavyzdžiui, obuolių rūgšties dalis, prasčiau juntami aromatai, jie būna ne tokie intensyvūs, uogas dažniau pažeidžia grybelis *Botrytis cinerea* – visi šie veiksniai kenkia vyno spirito kokybei.

Todėl remiantis šiais parametrais nustatoma optimalaus derlingumo vietovė, kuri, atsižvelgiant į derliaus savybes, kasmet gali būti vis kita.

Tad, atsižvelgiant į šių parametrų pokyčius, nustačius didžiausią derlingumą, gamyba gali būti vykdoma optimalaus derlingumo, leisiančio pagaminti geriausią vyno spirito „Cognac“ gamybai būtinų kokybės parametrų pusiausvyra pasižymintį vyną, vietovėje. Todėl šis metinis derlingumas apibrėžiamas optimaliu intervalu, į kurį patenka ir su klimatu susijęs rezervas.

Be to, kad esant per dideliam derlingumui nesuprastėtų vyno kokybė, tenka taikyti papildomas su vynuogyno derlingumu susijusias priemones, tokias kaip nustatytas didžiausias gamybos kiekis.

Vyno spirito aromatų kokybė daugiausia priklauso nuo distiliuojamo vyno savybių.

Pasirinktos vynuogių veislės ir nuorodos „Cognac“ specifikacijoje pateiktų specifinių vyno gamybos taisyklių laikymasis leidžia pagaminti vyną, pasižymintį subtiliais ir švelniais aromatais, o šie yra būtini norint pagaminti kokybišką spiritą. Šis vynas neturi turėti nepageidaujamų savybių, pavyzdžiui, augalinių pokvapių, jame neturi būti per daug acetaldehido (oksiduotas vynas), aukštesniųjų alkoholių (sunkus vynas) ar tam tikrų sudedamųjų dalių, atsirandančių besikeičiant vyno savybėms, kai jis yra laikomas. Be specifikacijos reikalavimų, vynuogių augintojams gamybos vietovėje plačiai platinamos specialiai pritaikytos ir reguliariai atnaujinamos derliaus nuėmimo ir spaudimo rekomendacijos, taip pat laikomo vyno fermentavimo ir distiliavimo rekomendacijos.

Genėjimo ir vyno gamybos praktinė patirtis

Rūgštingumo ir mažos alkoholio koncentracijos savybes leidžia sustiprinti vynuogių augintojų pasirinktas genėjimo būdas; pasirinkimas grindžiamas keliais veiksniais:

— atstumu tarp vynmedžių eilių;

— kamieno ir augalijos aukščiu;

— pačiu vynmedžių auginimo būdu – vynmedžiai genimi tradiciškai paliekant ilgas šakas, vynmedžiai auginami kordono metodu (aukštas svyrantis kordonas arba žemas priraišiotas kordonas).

Vynuogių kekės išspaudžiamos iš karto nuėmus derlių tradiciniuose horizontaliuose presuose su platforma arba pneumatiniuose presuose. Draudžiama naudoti presus su Archimedo sraigtu. Gautos sultys iš karto fermentuojamos. Draudžiama pridėti cukraus.

Vynuogių spaudimas ir fermentacija atidžiai prižiūrimi, nes jie turės lemiamos įtakos galutinei vyno spirito kokybei. Siekiant išsaugoti būsimo vyno spirito kokybę, fermentacijos laikotarpiu į distiliuoti skirtą vyną negali būti dedama sieros dioksido.

Todėl, siekiant išvengti su vyno išlaikymu susijusių pavojų, galutinė vyno spirito „Cognac“ gamybai skirto baltojo vyno distiliavimo data yra metų, einančių nuėmus derlių, kovo 31 d.

Distiliavimas

Konjake naudojamas distiliavimo būdas grindžiamas nustatytu distiliavimo principu: pertraukiamasis arba dvigubas distiliavimas, taip pat dar vadinamas pakartotiniu; naudojamas vadinamasis Šarantos distiliatorius, kurio forma, medžiaga, iš kurio jis pagamintas, talpa ir kaitinimo būdas buvo apibrėžti nuo 1936 m. ir yra labai svarbūs šio vyno spirito kokybei.

Iš tiesų:

— įrenginių forma padeda atskirti lakiąsias medžiagas;

— kaitinant ugnimi, kai vynas liečiasi su katilo dugnu (virimas), susidaro papildomų aromatų;

— su vynu, garais ar distiliatais besiliečiančios distiliatoriaus dalys gaminamos vien iš vario dėl šio metalo fizinių savybių (kalumo, gero karščio laidumo) ir jo cheminio reaktyvumo su tam tikromis vyno sudedamosiomis dalimis.

Naudojant tokio tipo distiliatorius kaskart distiliuojant galima atlikti sudėtingą operaciją – perskyrimą, kurio esmė yra atskirti gaminamą distiliatą pagal jo alkoholio koncentraciją tūrio procentais ir jo sudėtyje esančias lakiąsias medžiagas – pagrindinį reikiamo stiprumo distiliacijos produktą nuo frakcijų, kurios bus pakartotinai distiliuojamos per kitus distiliavimo procesus. Dėl šios priežasties, kaip ir dėl to, kad antrąkart kaitinant mažinama apkrovos norma, dėl distiliuotojo praktinės patirties vyno spirito „Cognac“ distiliavimas išlieka amatininkišku procesu, reikalaujančiu nemažai patirties. Taigi, atsižvelgdami į vyno kokybę (nuosėdų kiekį, alkoholio koncentraciją tūrio procentais, rūgštingumą ir kt.) ir kokybinius tikslus, distiliuotojai nusprendžia, kada reikia atlikti šiuos perskyrimus ir kaip perdirbti atskirtą produktą.

Spirito savybės pagal geografinius pavadinimus

Iš distiliatoriaus ištekantis vyno spiritas pasižymi kuo įvairiausiomis, visų pirma su jo kilme susijusiomis analitinėmis ir juslinėmis savybėmis. Dėl šios įvairovės reikia taikyti skirtingus, įvairios trukmės brandinimo metodus.

Nuoroda „Grande Champagne“

Didžiojoje Šampanėje gaminamas itin subtilus, išskirtinis ir ilgai išliekančio skonio spiritas, kuriame vyrauja gėlių aromatai. Šį lėtai bręstantį vyno spiritą reikia ilgai brandinti ąžuolinėse statinėse, kad jis visiškai subręstų;

Nuoroda „Petite Champagne“

Mažosios Šampanės spiritas iš esmės pasižymi tomis pačiomis savybėmis kaip Didžiosios Šampanės spiritas, tačiau nėra toks subtilus kaip pastarasis.

Nuoroda „Fine Champagne“

Šia nuoroda žymimas vyno spiritas „Cognac“ pasižymi juslinėmis savybėmis, gautomis sumaišius Didžiosios Šampanės (bent pusė viso kiekio) ir Mažosios Šampanės spiritą.

Nuoroda „Borderies“

Šiame vynuogyne gaminamas švelnaus ir malonaus skonio aromatingas spiritas, kuriam būdingas našlaičių aromatas. Laikoma, kad optimalią kokybę jis įgyja brandinamas trumpiau nei Šampanėse pagamintas vyno spiritas.

Nuoroda „Fins Bois“:

Fen Bua yra didžiausias vynuogynas. Jame gaminamas švelnaus, malonaus skonio, gana greitai bręstantis spiritas, pasižymintis vaisiniu išspaustų vynuogių aromatu.

Nuoroda „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ ir „Bois à terroir“):

Nuorodos „Bons Bois“ vynuogyne gaminamas greitai brandinamas vaisių aromato vyno spiritas.

Brandinimas

Tik ką išdistiliuotas vyno spiritas daugiausia atspindi vyno, iš kurio buvo pagamintas, kokybę.

Vyno spirito brandinimas – tai procesas, kurio metu jis gali subręsti, t. y. pasiekti raidos etapą, kai vyno spiritas įgyja harmoningiausias juslines savybes.

Vyno spiritas brandinamas išskirtinai ąžuolinėse talpyklose – tik jose produktas gali subręsti.

Brandinimo trukmė nustatoma pagal brandinamo vyno spirito savybes, norimo pagaminti produkto kokybės charakteristikas ir brandinimui naudojamų ąžuolinių talpyklų tipą ir amžių.

Brandinamas vyno spiritas sugeria įvairias medienoje esančias medžiagas, taip pat vyksta oksidacija ir įvairūs fiziniai ir cheminiai virsmai, būtini, kad vyno spiritas įgautų juslines brandinto vyno spirito savybes ir spalvą.

Vyno spirito „Cognac“ brandinimas yra procesas, prie kurio prisideda ir savitos regiono klimato sąlygos, ir bėgant amžiams regione sukaupta praktinė patirtis. Vykstant brandinimui, tik ką iš distiliatoriaus gautas šviežias vyno spiritas kelerius metus (kartais ir keletą dešimtmečių) laikomas ąžuolinėse talpyklose; vėliau ima vykti įvairūs fiziniai ir cheminiai procesai: garuoja vanduo ir alkoholis, koncentruojasi įvairios medžiagos, skystis sugeria įvairias medienoje esančias medžiagas, vyksta oksidacija ir kt. Šie procesai priklauso nuo pradinių vyno spirito savybių (alkoholio koncentracijos ir rūgštingumo), talpyklos, kurioje jis laikomas, rūšies ir fizinių vyno daryklos patalpos, kuriame laikoma talpykla, savybių (temperatūros, drėgnio ir vėdinimo).

„Cognac“ geografinėje vietovėje, kurioje vyrauja nuosaikus jūrinis klimatas, brandinimas vyksta parenkant vyno spiritui vidutinio drėgnumo ir skirtingais metų laikais dideliais kontrastais nepasižyminčias sąlygas. Daryklų patalpų vieta ir konstrukcija pritaikytos taip, kad užtikrintų subalansuotas sąlygas spiritui bręsti harmoningai ir įgyti salsvumo.

Tradiciškai gamintojai renkasi didelio tankio (Tronsė) arba mažo tankio (Limuzeno) ąžuolo *Quercus petraea* (bekotis ąžuolas) arba *Quercus robur* (paprastasis ąžuolas) medieną dėl gebėjimo ilgą laiką užtikrinti medžiagų apykaitą tarp vyno spirito, išorės ir medienos. Daugybė geografinėje vietovėje įsikūrusių statinių gamybos įmonių, glaudžiai bendradarbiaudamos su „Cognac“ daryklų meistrais, sugebėjo sukurti vyno spiritui „Cognac“ brandinti labiausiai tinkančias talpyklas. Daryklų meistrai patys pasirenka tinkamiausias talpyklas, atsižvelgdami į pradines šviežio vyno spirito savybes, brandinimo etapą ir kokybinius tikslus.

Per visą laikotarpį, kai vyno spiritas „Cognac“ bręsta liesdamasis su ąžuolo mediena ir oru, iš jo palaipsniui išgaruoja dalis vandens ir alkoholio. Šie alkoholio garai (poetiškai vadinami angelų dalimi) kasmet sudaro kelis milijonus butelių ir greta daryklų brandinimo patalpų maitina mikroskopinius grybelius *Torula compniacensis*, kuriais pasidengia ir nuo kurių pajuoduoja regiono akmenys.

„Cognac“ brandinimas neatsiejamai susijęs su vyno spirito maišymo menu. Šis menas yra vyno spirito „Cognac“ gamybos įmonių daryklų meistrų amato esmė. Kaip tapytojas renkasi savo spalvų paletę, taip daryklos meistras pasirenka įvairios kilmės skirtingas „Cognac“ partijas – spiritą iš skirtingų vyno ūkių, įvairios brandinimo trukmės spiritą, naujose statinėse, rudose statinėse (kuriose jau buvo laikomas „Cognac“) brandintą vyno spiritą „Cognac“ ir vyno spiritą, laikytą skirtingose daryklų patalpose (drėgnose arba sausose).

Priklausomai nuo brandinimo būdo ir eigos, kiekvienas vyno spiritas pasižymi savomis juslinėmis savybėmis, kurias pabrėžia kito vyno spirito, su kuriuo jis yra maišomas, savybės.

Tikslingai maišyti vyno spiritą – labai sudėtingas procesas, tad tiesiog nebus vieno visiems tinkamo recepto. Daryklos meistras remiasi savo empirinėmis žiniomis (žaliavos ir nuoroda žymimo produkto savitumo išmanymu, patirtimi, susijusia su tos žaliavos ir brandinimo veiksnių sąveika, reikiamų metodų išmanymu), kurios būtinai tikrinamos nuolat ragaujant ir kurioms reikalinga didelė juslinių spirito savybių įvairiais jų gamybos etapais atmintis.

Ši praktinė patirtis, įgyjama ilgus metus mokantis iš šį amatą išmanančių žmonių, galėjo būti suformuota, išlaikyta ir perduota dėl tankaus vietovėje įsikūrusių įmonių tinklo ir produktą su šia nuoroda gaminančių daryklų meistrų, vyndarių arba jį parduodančių prekybininkų ir tarpininkų, susijungusių į profesines bendruomenes, keitimosi informacija.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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