C/2025/4107

23.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4107)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

ES Nr.: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☒ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☒ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Institut National de l’Origine et de la Qualité (*INAO*) (Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Izdarītie grozījumi neietver nosaukuma maiņu, nemaina stiprā alkoholiskā dzēriena juridisko nosaukumu vai kategoriju, neapdraud stiprā alkoholiskā dzēriena kvalitāti, reputāciju vai citas īpašības un nerada turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Jaunu šķirņu iekļaušana*

Apraksts

Ražotāju grupa produkta specifikācijā ir iekļāvusi trīs starpsugu šķirnes, t. i.,“Coutia”, “Luminan” un “Vidal”, kas ir nozīmīgas, lai pielāgotos pārmaiņām (*Variétés d’Intérêt à des Fins d’Adaptation — VIFA*). Izvēlētās šķirnes ļauj ražot vīnus ar zemu spirta saturu un augstu skābumu, tāpēc tās ir piemērotas stipro alkoholisko dzērienu ražošanai.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Grozīti arī noteikumi par vīnogu šķirnēm (I daļas D iedaļas 1. punkts "Vīnogu šķirnes") un par sajaukšanu (I daļas D iedaļas 10. punkts "Noteikumi par sajaukšanu un pēcapstrādi").

Šķirņu "Coutia B", "Luminan B" un "Vidal B" īpatsvars kopā vai atsevišķi nepārsniedz 5 % no saimniecības vīnogu šķirnēm. Saimniecības, kuru platība ir mazāka nekā 20 ha, var atkāpties no šā noteikuma, nepārsniedzot 1 ha *VIFA* un 10 % vīnogu šķirņu.

Grozīta vienotā dokumenta iedaļa "Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode".

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Ražotāju grupa šo pieprasījumu pamato ar vajadzību atlasīt vīnogu šķirnes, kas piemērotas vides apstākļiem un klimata pārmaiņām, kurām ir būtiska ietekme uz lauksaimnieciskās ražošanas sistēmām. Šajā kontekstā minētā grupa sadarbībā ar Francijas Nacionālo lauksaimniecības, pārtikas un vides pētniecības institūtu (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement — INRAE*) un Francijas Vīna un vīnkopības institūtu (*Institut Français de la Vigne et du Vin — IFV*) pēdējos divdesmit gadus īsteno pētniecības programmas saistībā ar šo šķirņu selekciju.

Atlasītās šķirnes ļauj ražot vīnus ar zemu spirta saturu un augstu skābumu. Grupa arī uzskatīja, ka minēto šķirņu aromātiskie profili atbilst produkta "Cognac" tipiskajām īpašībām.

Produkta specifikācija ir jāgroza, lai tajā iekļautu jaunās šķirnes un

— grozītu noteikumus par vīnogu šķirnēm.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Agrovides noteikumi*

Apraksts

Grozīti ar vidi saistītie noteikumi (I daļas D iedaļas 2. punkta g) apakšpunkts "Agrovides pasākumi") par nezāļu apkarošanu zemesgabalos un rindstarpās. Šo grozījumu mērķis ir iekļaut noteikumus par pārbaudēm, kuri jāievēro, lai deklarētu atbilstību.

Konkrēti:

— nezāļu ķīmiska apkarošana ne vairāk kā 80 cm platā joslā, ja rindstarpu platums ir 2,5 m vai mazāks,

— nezāļu ķīmiska apkarošana atļauta ne vairāk kā vienā trešdaļā no joslas virsmas laukuma, ja rindstarpu attālums pārsniedz 2,5 m.

Grozīta vienotā dokumenta iedaļa "Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode".

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Pēc agrovides noteikumu iekļaušanas produkta specifikācijā tika grozīts pārbaužu plāns, kas tika apstiprināts 2021. gada septembrī.

Pārbaudes dienesti ir ieviesuši pārbaudes metodiku, kas nosaka audzēšanas metodes saskaņā ar šiem jaunajiem noteikumiem.

Grupa produkta specifikācijā vēlas precizēt divas mērķvērtības, kas saistītas ar abiem minētajiem agrovides noteikumiem, lai pārbaudes padarītu uzticamākas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Saikne ar izcelsmes vietu*

Apraksts

I daļas E iedaļas 2. punktā "Vēsturiskie faktori, kas attiecas uz saikni ar apgabalu":

— vārdi "15. gadsimtā" aizstāti ar vārdiem "16. gadsimtā",

— vārdi "15. gadsimta sākumā" aizstāti ar vārdiem "17. gadsimta sākumā".

Norādītie gadsimti, kas attiecas uz vēsturiskajiem notikumiem, bija nepareizi.

Lai labotu šo kļūdu, grozīta vienotā dokumenta iedaļa par saikni.

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Šie grozījumi ir izdarīti, lai labotu kļūdaini norādītos gadsimtus iedaļā par saikni ar izcelsmi.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Maksimālās spirta tilpumkoncentrācijas atjaunināšana*

Apraksts

I daļas B iedaļas 3. punktā "Specifiskās īpašības salīdzinājumā ar citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem" minētā maksimālā spirta tilpumkoncentrācija no 72,4 % ir mainīta uz 73,7 %.

Atjauninātā maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (73,7 %) tika apstiprināta 2022. gada jūnijā. Aizsardzības un pārvaldības struktūra šo lūgumu pamatoja ar globālo sasilšanu, kuras rezultātā ir palielinājusies destilācijai paredzēto vīnu spirta tilpumkoncentrācija, līdz ar ko ir palielinājusies arī *brouillis* (jēldestilāta) spirta tilpumkoncentrācija.

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Iepriekš apstiprinot produkta specifikāciju, tajā tika pieļauta neuzmanības kļūda, tāpēc, lai šo kļūdu izlabotu, ir jāgroza produkta specifikācijas I daļas B iedaļas 3. punkts.

Savukārt vienotais dokuments tika grozīts pareizi un tagad nav jāgroza.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Pārejas pasākumi*

Apraksts

Pārejas pasākumi (I daļas D iedaļas 11. punkts "Pārejas pasākumi") attiecībā uz vīnogu šķirnēm un minimālo izturēšanas periodu ģeogrāfiskajā apgabalā ir svītroti, jo ir beidzies to termiņš.

Vienotajā dokumentā šis punkts nav grozīts.

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Tā kā pārejas pasākumu termiņš ir beidzies, tie ir svītroti, lai produkta specifikāciju padarītu skaidrāku.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana*

Apraksts

Ģeogrāfiskā apgabala robežas ir atjauninātas, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2024. gada 1. janvāra redakciju.

Šis punkts ir grozīts vienotajā dokumentā.

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Pēc Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora atjaunināšanas 2024. gada 1. janvārī, aizstājot 2020. gada redakciju, ģeogrāfiskais apgabals nav mainījies.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Inovācijas novērtēšanas mehānismi*

Apraksts

Produkta specifikācijā ir iekļauts inovācijas novērtēšanas mehānisms.

Vienotā dokumenta iedaļai, kurā aprakstīta ražošanas metode, pievienots šāds teikums:

"Tomēr novērtēšanas nolūkā ir atļauts izmantot destilācijas iekārtas, kas neatbilst iepriekš minētajiem noteikumiem, kā noteikts protokolā, kuru valsts komiteja apstiprinājusi 2024. gada 11. septembra sanāksmē, ja *INAO*, aizsardzības un pārvaldības struktūra un pilnvarotais operators paraksta vienošanos, ko 2024. gada 11. septembrī apstiprinājusi valsts komiteja un kas atbilst Direktīvai INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

Saistībā ar šo novērtējumu vienotā dokumenta iedaļā, kurā aprakstīta ražošanas metode, precizēti arī noteikumi par sajaukšanu:

"Jebkurš operators var iegādāties stipros alkoholiskos dzērienus, kuru tilpumkoncentrācija, kas iegūta inovācijas novērtēšanas mehānismu kontekstā, pārsniedz 10 tilp. %, un izmantot tos sajaukšanas darbībās, ar nosacījumu, ka *INAO*, aizsardzības un pārvaldības struktūra un pilnvarotais operators ir parakstījuši D punkta 8. apakšpunkta c) punktā un D punkta 1. apakšpunktā minēto vienošanos. Stipro alkoholisko dzērienu tilpumkoncentrācijas daļa, kas iegūta šā produkta specifikācijā paredzēto inovācijas novērtēšanas mehānismu kontekstā, nedrīkst pārsniegt 10 tilp. % no tādu stipro alkoholisko dzērienu partiju maisījuma tilpumkoncentrācijas, ko izmanto, kad produktu tirgo patērētājiem un kad ražo kombinētus produktus."

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Vīnu un *brouillis* karsēšanas novērtēšanas mehānismi ir daļa no kontrolētā cilmes vietas nosaukuma "Cognac" mērķa mazināt enerģijas patēriņu un siltumnīcefekta gāzu (SEG) emisijas. Dažādu iemeslu dēļ (piemēram, vienas partijas destilācija, ierobežota izmantoto destilatoru ietilpība, atklātas liesmas vai fosilās degvielas izmantošana) destilācija produkta "Cognac" ražošanas reģionā rada ievērojamas SEG. Destilācija veido 21 % no produkta "Cognac" rūpniecības CO_2 ekvivalentu emisijām, no kurām 83 % ir saistītas ar enerģijas patēriņu. Minētā vienošanās ierobežo novērtēšanas ilgumu līdz trim gadiem.

Grozīta vienotā dokumenta iedaļa, kurā aprakstīta ražošanas metode.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

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

2. **Pieteikuma iesniedzēja(-as) valsts(-is)**

Francija

3. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

4. **Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai kategorijas**

4. Vīna spirts

4.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2208 – Nedenaturēts etilspirts, kura spirta tilpumkoncentrācija ir mazāk nekā 80 tilp. %; stiprie alkoholiskie dzērieni, liķieri un citi alkoholiski dzērieni

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts**

1. Fizikālās un ķīmiskās īpašības Vīna spirtu laižot tirgū, lai nodotu patēriņam, to minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 40 %, gaistošo vielu minimālais saturs ir 200 grami uz hektolitru tīra spirta un maksimālais metanola saturs ir mazāks nekā 100 grami uz hektolitru tīra spirta. To krāsa 10 mm optiskajam ceļam 420 nm līmenī atbilst minimālajai absorbcijas vērtībai 0,1. 2. Organoleptiskās īpašības Vīna spirtiem "Cognac" raksturīgs unikāls līdzsvars un tipisks aromāts. To sarežģītais un izsmalcinātais organoleptiskais profils veidojas izturēšanas procesā. Jaunākajiem vīna spirtiem raksturīgas ziedainas un augļainas, piemēram, vīnogulāju vai akāciju ziedu, vīnogu, bumbieru vai dažu eksotisko augļu, notis. Saskarē ar ozolkoku tie iegūst raksturīgās notis, arī vaniļas, kokosriekstu vai grauzdējuma nianses. Izturēšanas laikā bagātinās arī to aromātiskais profils, kas kļūst arvien sarežģītāks un iegūst arī cukurotu augļu, garšvielu, koksnes, tabakas vai žāvētu augļu notis. Visas šīs nianses kopā veido sarežģītu un specifisku aromātisko profilu, kas literatūrā aprakstīts kā *rancio Charentais* (*Flanzy*, 1998). Aromātu attīstību papildina izmaiņas garšā, kura kļūst samtaināka un kurā veidojas raksturīgs pilnīgums un apjoms, kā arī daudz ilgāka pēcgarša. Starp dažādajiem ražošanas apgabaliem (*crus*), kas veidoja pamatu 19. gadsimta beigās *Coquand* noteiktajām ģeogrāfiskajām robežām, pastāv dažas nianses. — Apgabalā "Grande Champagne" ražo ļoti izsmalcinātus vīna spirtus, kas ir ļoti savdabīgi un noturīgi un kam raksturīga pārsvarā ziedu buķete. Pēc lēnas nogatavināšanas šie vīna spirti ir ilgi jāiztur ozolkoka mucās, līdz tie sasniedz pilngatavību. — Apgabala "Petite Champagne" vīna spirtiem būtībā piemīt tādas pašas īpašības kā "Grande Champagne" vīna spirtiem, bet tie savu optimālo kvalitāti sasniedz pēc īsāka nogatavināšanas perioda. — Ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu "Fine Champagne" pārdotā produkta "Cognac" organoleptiskās īpašības veidojas, sajaucot "Grande Champagne" (vismaz 50 % apmērā) un "Petite Champagne" vīna spirtu. — Apgabala "Borderies" vīndārzos iegūst pilnīgus, aromātiskus un samtainus vīna spirtus ar vijolīšu ziedu smaržu. Tiek apgalvots, ka tie savu optimālo kvalitāti sasniedz pēc īsāka nogatavināšanas perioda nekā "Champagne" vīna spirti. — Apgabals "Fins Bois" ir lielākais vīndārzu reģions, kurā ražo pilnīgus, maigus vīna spirtus, ko var diezgan ātri izturēt un ko raksturo augļu aromātu buķete, kura atgādina izspiestas vīnogas. — Apgabalā "Bois" ("Bons Bois", "Bois ordinaires" un "Bois à terroirs") ražo vīna spirtus, kam piemīt augļaini aromāti un ko var ātri izturēt. Izturēšanas laikā attīstās arī vīna spirtu krāsa. No gaiši dzeltenas tā pakāpeniski kļūst tumšāka, iegūstot zeltaini dzeltenas nokrāsas vai — vecākiem vīna spirtiem — pat dzintara un sarkankoka nokrāsas.

Vīna spirta "Esprit de Cognac" tilpumkoncentrācija ir 80 līdz 85 %.

6. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Lai varētu izmantot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" vai "Eau-de-vie des Charentes", visiem ražošanas posmiem jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas sākotnēji noteikts grozītajā 1909. gada 1. maija dekrētā un kas, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālo klasifikatoru 2024. gada 1. janvāra redakcijā, aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju.

Šarantas (*Charente*) departamentā:

šādu pašvaldību teritorija pilnībā:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Tude-et-Lavalette kantons), *Bors* (*Charente-Sud* kantons), *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;

šādu pašvaldību teritorija daļēji:

Moulins-sur-Tardoire (daļa, kas atbilst deleģētās *Rancogne* pašvaldības teritorijai 2019. gada 1. janvārī), *La Rochefoucauld-en-angoumois* (daļa, kas atbilst deleģētās *Saint-Projet-Saint-Constant* pašvaldības teritorijai 2019. gada 1. janvārī).

Šādu pašvaldību teritorija Piejūras Šarantas (*Charente-Maritime*) departamentā:

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.

Šādu pašvaldību teritorija Dordoņas (*Dordogne*) departamentā:

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

Šādu pašvaldību teritorija Desevras (*Deux-Sèvres*) departamentā:

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.

Ģeogrāfiskā apgabala kartes var aplūkot Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta [*Institut national de l'origine et de la qualité — INAO*] tīmekļa vietnē.

7. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode**

Vīna spirtu ražošanai paredzētos vīnus iegūst no šādu šķirņu vīnogām:

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

— "Folignan B" ne vairāk kā 10 % apmērā no izmantotajām šķirnēm,

— "Coutia B", "Luminan B", "Vidal B" kā šķirnes, kas nozīmīgas, lai pielāgotos pārmaiņām (*variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation — VIFA*), ja *INAO*, aizsardzības un pārvaldības struktūra un pilnvarotais operators paraksta vienošanos saskaņā ar kompetentās valsts komitejas 2023. gada 30. jūnijā apstiprināto pamatnolīgumu par vīna spirtu, ko iegūst otrajā destilācijas posmā (*repasse*).

Šķirņu "Coutia B", "Luminan B" un "Vidal B" īpatsvars kopā vai atsevišķi nepārsniedz 5 % no saimniecības vīnogu šķirnēm.

Saimniecības, kuru platība ir mazāka nekā 20 ha, var atkāpties no šā noteikuma, nepārsniedzot 1 ha *VIFA* un 10 % vīnogu šķirņu.

Vīnogu šķirņu atbilstību novērtē visos saimniecības zemesgabalos, kas paredzēti produkta "Eaux-de-vie de Cognac" ražošanai.

a) Stādījumu biezība

Vīnogulāju minimālajai stādījumu biezībai jābūt 2 200 augu uz hektāru.

b) Atstatums

Maksimālais atstatums starp vīnogulāju rindām ir 3,50 m.

c) Apgriešana

Vīnogulāji jāapgriež katru gadu. Atļautas visas apgriešanas metodes.

d) Pumpuru skaits uz hektāru

Pumpuru skaits ir ierobežots līdz 80 000 pumpuru uz hektāru.

e) Jauno vīnogulāju pirmā raža

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Cognac" no jaunu vīnogulāju ražas gatavotiem spirtiem var piešķirt, tikai sākot no otrā gada pēc stādīšanas, kas jāveic līdz 31. jūlijam.

f) Bojā gājuši vai iztrūkstoši vīnogulāji

— Vīndārzos, kuru biezība stādīšanas laikā vai pēc zemesgabala pārveidošanas nepārsniedz 2 500 vīnogulāju uz hektāru, Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa D.645-4. pantā minēto bojā gājušo vai iztrūkstošo vīnogulāju daudzums ir 20 %.

— Vīndārzos, kuru biezība stādīšanas laikā vai pēc pārveidošanas pārsniedz 2 500 vīnogulāju uz hektāru, bet nepārsniedz 2 900 vīnogulāju uz hektāru, Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa D.645-4. pantā minēto bojā gājušo vai iztrūkstošo vīnogulāju daudzums ir 25 %.

— Vīndārzos, kuru biezība stādīšanas laikā vai pēc pārveidošanas pārsniedz 2 900 vīnogulāju uz hektāru, Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa D.645-4. pantā minēto bojā gājušo vai iztrūkstošo vīnogulāju daudzums ir 35 %.

g) Agrovides pasākumi

Zemesgabalos ir aizliegta vispārēja nezāļu ķīmiskā apkarošana.

Nezāles var ķīmiski apkarot tikai joslā, kuras platums:

— vīnogulājiem, kuru atstatums ir lielāks nekā 2,5 m, nepārsniedz vienu trešdaļu rindstarpas,

— vīnogulājiem, kuru atstatums ir 2,5 m vai mazāks, nepārsniedz 80 cm.

Rindstarpās dabiski sastopamo un/vai iestādīto veģetāciju kontrolē ar mehāniskiem vai fiziskiem līdzekļiem.

Nezāļu ķīmiskā apkarošana laukmalēs ir aizliegta.

Maksimālā atļautā gada raža atbilst no hektāra iegūtajam maksimālajam vīnogu daudzumam vai līdzvērtīgam vīna vai misas daudzumam, kurš izteikts hektolitros vīna no hektāra un kura standarta spirta tilpumkoncentrācija ir 10 %. Ja standarta spirta tilpumkoncentrācija ir 10 %, ražas iznākums nedrīkst pārsniegt maksimālo robežvērtību, proti, 160 hektolitrus vīna no hektāra.

Vīnogu pārstrādē aizliegts izmantot centrbēdzes sūkņus.

Aizliegts izmantot ar Arhimēda gliemezi aprīkotu spiedi, ko pazīst arī kā nepārtrauktas darbības spiedi.

Aizliegtas visas bagātināšanas metodes.

Vinifikācijas laikā fermentācijas periodos aizliegts izmantot sēra dioksīdu.

Destilācijas laikā vīnu minimālajai spirta tilpumkoncentrācijai jābūt 7 %, bet maksimālajai — 12 %. Gaistošā skābuma saturs nedrīkst pārsniegt 12,25 miliekvivalentus uz litru.

a) Destilācijas periods

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Cognac" drīkst izmantot tikai tiem vīna spirtiem, kas iegūti, destilējot kārtējā vīna ražas gada vīnus.

Destilācija jāpabeidz līdz 31. martam nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

b) Destilācijas princips

Destilācijas princips ietver vienas partijas destilēšanu divas reizes, un tā zināma kā *repasse* jeb divkāršā destilācija. Šī metode sastāv no diviem secīgiem destilācijas posmiem:

— pirmais destilācijas posms (*première chauffe*) ietver vīna destilēšanu, un tajā iegūst *brouillis* [jēldestilātu];

— otrajā destilācijas posmā (*repasse* vai *bonne chauffe*) destilē *brouillis* un pēc produktu atdalīšanas destilācijas sākumā un beigās (destilācijas sākuma un beigu frakcijas) iegūst "Cognac" vīna spirtu;

— pirmās un otrās destilācijas laikā vīnam vai *brouillis* var pievienot iepriekšējās destilācijas sākuma un beigu frakcijas, kas nav saglabātas kā "Cognac" vīna spirts.

c) Destilācijas iekārtas apraksts

Alambic charentais [Šarantas katla destilators] sastāv no katla, ko karsē uz atklātas liesmas, destilatora galvas, S veida līkuma ar uzsildītāju vai bez tā un dzesēšanas spoles.

Katlam, destilatora galvai, S veida līkumam, dzesēšanas spolei un atvērtam spirta mērītāja turētājam jābūt izgatavotiem no vara.

Tomēr novērtēšanas nolūkā ir atļauts izmantot destilācijas iekārtas, kas neatbilst iepriekš minētajiem noteikumiem, kā noteikts protokolā, kuru valsts komiteja apstiprinājusi 2024. gada 11. septembra sanāksmē, ja *INAO*, aizsardzības un pārvaldības struktūra un pilnvarotais operators paraksta vienošanos, ko 2024. gada 11. septembrī apstiprinājusi valsts komiteja un kas atbilst Direktīvai INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Katla kopējais tilpums nedrīkst pārsniegt 30 hektolitrus (ar 5 % pielaidi) un destilējamais tilpums vienā reizē nepārsniedz 25 hektolitrus (ar 5 % pielaidi).

Tomēr drīkst izmantot arī katlus ar lielāku tilpumu, nekā noteikts iepriekšējā rindkopā, ja tos izmanto tikai pirmajai destilācijai, lai iegūtu *brouillis*, un ja katla kopējais tilpums nepārsniedz 140 hektolitrus (ar 5 % pielaidi), un ja vienā destilācijas posmā destilētā vīna tilpums nepārsniedz 120 hektolitrus (ar 5 % pielaidi).

d) Spirta tilpumkoncentrācija vīna spirtā

Pēc divkāršās destilācijas spirta tilpumkoncentrācija vīna spirtā 20 °C temperatūrā traukā, kurā glabā vīna spirta dienas produkciju, nedrīkst pārsniegt 73,7 %.

e) *Esprit de Cognac* gatavošana

Šo produktu ražo, iepriekš aprakstītajā destilatorā pēc otrās destilācijas veicot papildu destilāciju. Spirta tilpumkoncentrācijai jābūt no 80 līdz 85 %.

f) Destilācijas metode, ja izmanto dažādu *cru* vīnus

Vārds *cru* attiecas uz papildu ģeogrāfisko nosaukumu, ar kuru apzīmētais ģeogrāfiskais apgabals ir definēts iedaļā par papildu ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.

Ja destilācijā izmanto dažādu *cru* vīnus, otrā destilācijas posma sākuma un beigu frakcijas var iestrādāt *brouillis* vai cita *cru* vīnā, tikai ievērojot šādus nosacījumus:

— pirms vīna maiņas galīgais otrais destilējamā *cru* vīna destilācijas posms jāveic, izmantojot ne vairāk kā 33 % destilācijas iekārtas tilpuma, ja destilācijas iekārtā ir vismaz trīs destilatori;

— iestrādāto otrā destilācijas posma sākuma un beigu frakciju daudzums nedrīkst pārsniegt 8 % no vēl izmantojamā daudzuma.

Raksturīgas "Cognac" ražošanas metodes pamatā ir paņēmiens, saskaņā ar kuru tiek sajaukts dažāda vecuma un dažādu profilu vīna degvīns. Tā ļauj konsekventi iegūt produktu ar precīzām, harmoniskām organoleptiskajām īpašībām.

Jebkurš operators var iegādāties stipros alkoholiskos dzērienus, kuru tilpumkoncentrācija, kas iegūta inovācijas novērtēšanas mehānismu kontekstā, pārsniedz 10 tilp. %, un izmantot tos sajaukšanas darbībās, ar nosacījumu, ka *INAO*, aizsardzības un pārvaldības struktūra un pilnvarotais operators ir parakstījuši D punkta 8. apakšpunkta c) punktā un D punkta 1. apakšpunktā minēto vienošanos. Stipro alkoholisko dzērienu tilpumkoncentrācijas daļa, kas iegūta šā produkta specifikācijā paredzēto inovācijas novērtēšanas mehānismu kontekstā, nedrīkst pārsniegt 10 tilp. % no tādu stipro alkoholisko dzērienu partiju maisījuma tilpumkoncentrācijas, ko izmanto, kad produktu tirgo patērētājiem un kad ražo kombinētus produktus.

Atļautas tikai šādas metodes:

— krāsas pielāgošana, izmantojot karameli E150a (vienkāršo karameli),

— saldināšana, izmantojot produktus, kas minēti Regulas (EK) Nr. 110/2008 1. pielikuma 3. punkta a) apakšpunktā, galaprodukta garšas piešķiršanas nolūkā,

— ar siltu ūdeni aplietu ozolkoksnes gabalu uzlējuma pievienošana.

To ietekme uz vīna spirta obskurāciju nedrīkst pārsniegt 4 tilp. %. Obskurāciju, kas izteikta tilpuma %, iegūst, aprēķinot starpību starp faktisko spirta tilpumkoncentrāciju un bruto spirta tilpumkoncentrāciju.

Koksnes gabalu uzlējuma pievienošana ir tradicionāla metode: izmantotās koksnes veids atbilst tās koksnes veidam, kura izmantota specifikācijā uzskaitītajiem traukiem, un attiecīgā gadījumā uzlējumu stabilizē, tam pievienojot paredzētajam vīna spirtam atbilstīgu vīna spirtu.

Vīna spirtus "Cognac" bez pārtraukuma iztur tikai ozolkoka traukos.

Lai šos vīna spirtus darītu pieejamus tiešai lietošanai uzturā, tiem jābūt izturētiem vismaz divus gadus. Pirmos divus gadus izturēšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

8. **Īpaši noteikumi attiecībā uz iepakošanu**

—

9. **Īpaši marķēšanas noteikumi**

9.1. *Vispārīgi noteikumi*

Nosaukumu "Cognac" var izmantot bez vārdiem *appellation contrôlée* [kontrolēts nosaukums], ja vien tas nav saistīts ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu.

9.2. *Ar izturēšanu saistītie apzīmējumi*

Patēriņam nodoto vīna spirtu "Cognac" minimālajam vecumam jāatbilst šādiem apzīmējumiem:

— *Compte 2* attiecībā uz apzīmējumiem "3 Etoiles", "Sélection", "VS", "De Luxe", "Very Special" un "Millésime",

— *Compte 3* attiecībā uz apzīmējumiem "supérieur", "Cuvée Supérieure" un "Qualité Supérieure",

— *Compte 4* attiecībā uz apzīmējumiem "V.S.O.P.", "Réserve", "Vieux", "Rare" un "Royal",

— *Compte 5* attiecībā uz apzīmējumiem "Vieille Réserve", "Réserve Rare" un "Réserve Royale",

— *Compte 6* attiecībā uz apzīmējumiem "Napoléon", "Très Vieille Réserve", "Très Vieux", "Héritage", "Très Rare", "Excellence" un "Suprême",

— *Compte 10* attiecībā uz apzīmējumiem "XO", "Hors d'âge", "Extra", "Ancestral", "Ancêtre", "Or", "Gold", "Impérial" "Extra Old", "XXO" un "Extra Old",

— "XXO" un "Extra Old" ir īpaši apzīmējumi, ko piešķir vīna spirtiem, kas izturēti vismaz 14 gadus.

Izņemot iepriekš minētos saliktos ar izturēšanu saistītos apzīmējumus, kas atbilst noteiktam *compte* (vecumam), vairāku apzīmējumu, kas norāda tādu pašu vecumu, izmantošana vienā un tajā pašā marķējumā izmantoto vecumu nemaina.

Ja vienā un tajā pašā marķējumā izmanto vairākus ar izturēšanu saistītus apzīmējumus, kas norāda atšķirīgu vecumu, prioritārs ir lielākais vecums.

Ar izturēšanu saistīto apzīmējumu izmantošana marķējumā un to noformēšanas veids nedrīkst pircējam vai patērētājam radīt neskaidrības attiecībā uz "Cognac" vecumu un būtiskajām īpašībām.

10. **Apraksts par saikni starp vīna spirtu un tā ģeogrāfisko izcelsmi, vajadzības gadījumā iekļaujot produkta apraksta vai ražošanas metodes konkrētos elementus, kas saikni pamato**

Vīna spirtiem "Cognac" raksturīgs unikāls līdzsvars un īpatnējs aromāts, kas atspoguļo to atbilstību visiem ar šo nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas elementiem ģeogrāfiskās izcelsmes, vīnogu šķirņu, vīnkopības metožu, vīndarības paņēmienu, destilācijas un izturēšanas ziņā.

1. *To dabas faktoru un cilvēkfaktoru apraksts, kas būtiski saiknei ar apgabalu*

a) Klimats

Produkta "Cognac" noteiktais apgabals, kas aptver gandrīz visu Piejūras Šarantas departamentu, lielu daļu Šarantas departamenta un vairāku pašvaldību teritoriju Dordoņas un Desevras departamentā, atrodas uz ziemeļiem no Akvitānijas [*Aquitaine*] baseina, kas robežojas ar Atlantijas okeānu. Rietumos tas robežojas ar Žirondas [*Gironde*] estuāru un Rē [*Ré*] un Oleronas [*Oléron*] salām, bet austrumos, Angulēmas [*Angoulême*] virzienā, — ar pirmajām Centrālā masīva [*Massif Central*] pakājēm. Cauri reģionam tek Šarantas upe ar nelielām pietekām, tai skaitā tādām upēm kā *Né, Antenne* un *Seugne*.

Mērenā okeāna klimats ir diezgan vienveidīgs, izņemot piekrastes reģionus, kuri ir saulaināki un kuros ir zemāks temperatūras diapazons. Okeāna tuvuma dēļ lietus var būt vērojams jebkurā gadalaikā, lai gan ziemā tā ir vairāk. Tāpēc sausums vērojams reti, un vīnogulāji tiek regulāri apgādāti ar ūdeni. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 13 °C, ziemas ir diezgan maigas. Temperatūra ir pietiekami augsta, lai nodrošinātu vīnogu pienācīgu nogatavošanos, bet ne tik augsta, lai tās apdegtu.

b) Vīndārzi

Henri Coquand (1811–1881), ģeoloģijas profesors, 19. gadsimta vidū pētīja reģiona ģeoloģiju un ar vīna degustētāja palīdzību klasificēja dažādos apakšreģionus, pamatojoties uz vīna spirtu kvalitāti, ko tie varēja iegūt attiecīgajā augsnē.

Aptuveni 1860. gadā viņu darba rezultātā tika noteiktas dažādu *crus* robežas, un tas tika izmantots par pamatu 1938. gada 13. janvāra dekrētam par šo *crus* robežu noteikšanu. Ar nosaukumu "Cognac" izmantotie papildu ģeogrāfiskie nosaukumi joprojām ir tādi, kādi tie bijuši vēsturiski, proti, "Grande Champagne", "Petite Champagne", "Fine Champagne", "Borderies", "Fins bois" un "Bons Bois", kā arī "Bois ordinaires" un "Bois à terroir".

Būtu jānorāda, ka papildu ģeogrāfiskais nosaukums "Fine Champagne" neatbilst nevienai teritorijai kā tādai.

To izmanto vienīgi vīna spirtu maisījumam, kurš iegūts tikai no diviem vīna spirtiem, proti, ar ģeogrāfiskajiem nosaukumiem "Grande Champagne" un "Petite Champagne" apzīmētajiem vīna spirtiem, un kurā vismaz 50 % jābūt "Grande Champagne" vīna spirtam.

Saskaņā ar tolaik veiktajiem pētījumiem ar minētajiem nosaukumiem apzīmēto apgabalu augšņu galvenās īpašības ir šādas:

— "Grande Champagne" un "Petite Champagne": diezgan seklas māla un kaļķakmens augsnes uz mīksta, krītaina krīta perioda kaļķakmens,

— "Borderies": silīcija un māla augsnes ar kramu, kas radies kaļķakmens dekarbonizācijas rezultātā,

— "Fins Bois": galvenokārt sastāv no *groies* (seklām, sarkanām, ļoti akmeņainām māla un kaļķakmens augsnēm, kas radušās no cieta juras perioda kaļķakmens), citviet augsnes ir ļoti mālainas,

— “Bois” (“Bons Bois”, “Bois ordinaires” un “Bois à terroirs”): smilšainas augsnes piekrastes apgabalos, dažās ielejās un visā vīndārzu apgabala dienvidu daļā. Smiltis šeit sanestas Centrālā masīva erozijas rezultātā.

Vīndārzi, kas paredzēti produkta “Cognac” ražošanai, tagad aizņem aptuveni 75 000 hektāru jeb 95 % apgabala vīndārzu (un aptuveni 9 % noteiktā reģiona lauksaimniecības platības). Visplašāk stādītā vīnogu šķirne ir “Ugni Blanc”; šodien tā veido gandrīz 98 % no *Cognac* iestādītajiem vīnogulājiem.

c) *Cognac* ekonomika

Reģiona ekonomika vēsturiski ir bijusi saistīta ar labklājību, ko radīja produkta “Cognac” tirdzniecība, un tās rezultātā ir attīstījušās daudzas saistītas profesijas un nozares, izveidojoties profesionāļu kopienai, kas koncentrējas tikai uz produkta “Cognac” ražošanu un pārdošanu.

Produkta “Cognac” ražošanā iesaistītie uzņēmumi (aptuveni 5 500 vīnkopji, 110 profesionāli destilētāji un 300 tirgotāji) veido spēcīgu profesionālu aptuveni 12 000 cilvēku kopienu, kurā ietilpst mucinieki, katlu izgatavotāji, stikla, kartona un korķu ražošanas, kā arī drukas uzņēmumi, transporta uzņēmumi, vīna laboratorijas un lauksaimniecības iekārtu ražotāji.

2. *Vēsturiskie faktori, kas saistīti ar saikni ar apgabalu*

Arheoloģiskie pētījumi, kas veikti Šarantā, ir pierādījuši, ka pirmie vīndārzu stādījumi parādījās jau pirmā gadsimta pirms mūsu ēras beigās. Turklāt izrakumi ir parādījuši, ka reģionā bija ļoti daudz saimniecības ēku, kas jo īpaši bija paredzētas vīndarības vajadzībām, apstiprinot, ka vīns šajā reģionā ražots jau Romas impērijas laikā.

Viduslaikos Šarantas upe reģionā radīja labu perspektīvu starptautiskajai tirdzniecībai. *Cognac* pilsēta, kas kopš kopš 11. gadsimta bija labi zināma ar savām sāls noliktavas darbībām, jau bija saistīta ar vīna tirdzniecību. Ar nīderlandiešu kuģiem, kas bija ieradušies pēc Atlantijas okeāna krastos ievāktā sāls, valstīs, kas robežojas ar Ziemeļjūru, nonāca un iecienīti kļuva *Poitou* vīndārzu vīni.

16. gadsimtā nīderlandieši nolēma destilēt reģiona vīnus, lai tie labāk glabātos. Renesanses laikmetā tirdzniecība bija pilnā plaukumā. Nīderlandiešu kuģi ieradās *Cognac* un Šarantas ostās pēc slavenajiem “Champagne” un “Borderies” *crus* vīniem.

Tomēr ilgajos jūras braucienos cieta šo vīnu kvalitāte. Zināšanas par destilācijas mākslu mudināja nīderlandiešus šos vīnus savā valstī destilēt, lai tie labāk glabātos. Viņi šo produktu sauca par *brandwijn* (burtiski “dedzināts vīns”), un turpmāk tas kļuva zināms kā brendijs jeb vīna spirts.

Divkāršu destilāciju sāka veikt 17. gadsimta sākumā, un tā nodrošināja, ka produktu var transportēt kā stabilu spirtu, kas bija daudz koncentrētāks nekā vīns. Pirmie destilatori, ko nīderlandieši atveda uz Šarantu, tika pakāpeniski pārveidoti; Šarantas iedzīvotāji apguva un uzlaboja divkāršā destilācijas procesa paņēmienu.

Šajā periodā radās daudzi tirdzniecības nami, kas 19. gadsimta vidū vīna spirtu sāka piegādāt pudelēs, nevis mucās.

Savukārt šā jaunā tirdzniecības veida rezultātā radās saistītas nozares, proti, stikla ražošana (kas attīstīja vietējo zinātību par pudeļu ražošanas procesu mehanizāciju), redeļu kastu un korķu ražošana un drukāšana.

Aptuveni 1875. gadā Šarantā parādījās *phylloxera vastatrix* — blakšu kārtas kukaiņi, kas uzbruka vīnogulājiem, izsūcot sulu no to saknēm. Tie iznīcināja lielāko daļu vīndārzu, kas nekad netika atjaunoti: līdz 1893. gadam bija atlikuši vairs tikai 40 600 hektāri, salīdzinot ar 280 000 hektāriem pirms filoksēras uzbrukuma. Tāpat kā citviet Eiropā, arī Šarantā vīndārzi tika pārstādīti, vīnogulājus potējot uz Amerikas izcelsmes potcelmiem. Šā notikuma dēļ 1888. gadā tika izveidota vīnkopības komiteja, kas 1892. gadā kļuva par vīnkopības staciju — starpnozaru pētniecības iestādi, kas veltīta produktam “Cognac”.

Šī iestāde veltīja ievērojamas pūles šķirņu pētniecībai. Tās darba rezultātā par visbiežāk stādīto šķirni kļuva šķirne "Ugni Blanc", kas tāda bija līdz 20. gadsimta vidum. "Ugni Blanc" bija izrādījusies izturīgāka par tradicionālajām šķirnēm, ko izmantoja pirms filoksēras krīzes ("Colombard", "Folle Blanche" u. c.) un kas potēšanas rezultātā bija novājinātas.

Šķirne "Ugni Blanc" bija iecienīta arī tās ražīguma (ražas iznākums ir 120 līdz 130 hektolitri no hektāra), augstā skābuma un zemā cukuru satura dēļ, jo šo īpašību dēļ iegūtajam vīnam ir zems spirta saturs. Šķirne "Ugni Blanc", kas cēlusies Itālijā, kur tā zināma ar nosaukumu "Trebbiano Toscano", neaug tālāk uz ziemeļiem par *Cognac* reģionu.

3. *Vēsturiskie faktori, kas saistīti ar produkta reputāciju*

Kopš 17. gadsimta beigām, un jo īpaši sākot ar nākamo gadsimtu, tirgus kļuva organizēts un pieprasījuma apmierināšanai tika izveidoti tirdzniecības uzņēmumi. Reģiona galvenajās pilsētās tika izveidoti tirdzniecības amati, un daži no šā amata veicējiem (zināmi kā *comptoirs*) bija no angliski runājošām valstīm: *Martell* 1715. gadā, *Rémy Martin* 1724. gadā, *Delamain* 1759. gadā, *Hennessy* 1765. gadā, *Godet* 1782. gadā, *Hine* 1791. gadā un *Otard* 1795. gadā.

Pēc Napoleona III iniciatīvas 1860. gada 23. janvārī tika noslēgts tirdzniecības nolīgums starp Franciju un Angliju, un tā rezultātā produkta "Cognac" pārdošanas apjoms pieauga, maksimumu sasniedzot 1879. gadā. Šajā laikā izveidoto tirdzniecības uzņēmumu vidū ir 1819. gadā izveidotais *Bisquit*, 1843. gadā izveidotais *Courvoisier*, 1853. gadā izveidotais *Royer*, 1862. gadā izveidotais *Meukow* un 1863. gadā izveidotie *Camus* un *Hardy*.

20. gadsimta pirmajā pusē tika ieviesti tiesību akti par produktu "Cognac", lai nostiprinātu vietējos, godīgos un konsekventos paradumus:

— 1909. gadā — ražošanas ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana,

— 1936. gadā — "Cognac" atzīšana par kontrolētu cilmes vietas nosaukumu,

— 1938. gadā — ar reģionālajiem nosaukumiem (*crus* vai ģeogrāfiskiem nosaukumiem) apzīmēto produktu ražošanas apgabala robežu noteikšana.

Otrā pasaules kara laikā tika izveidots birojs, kura uzdevums bija pārraudzīt vīnu un vīna spirtu izplatīšanu, lai aizsargātu produkta "Cognac" krājumus. 1946. gadā pēc Francijas atbrīvošanas to aizstāja ar *Bureau National Interprofessionnel du Cognac* (*BNIC*), kuram 1948. gadā tika pievienota vīnkopības stacija. Produkta "Cognac" vīnkopji un tirgotāji vienojās par *BNIC* vispārējā uzdevuma definīciju, proti, attīstīt produktu "Cognac" un pārstāvēt un aizstāvēt profesionāļu kolektīvās intereses. *BNIC* uzdevums ir popularizēt un aizsargāt cilmes vietas nosaukumu "Cognac" un veicināt attiecības starp tirgotājiem un vīnkopjiem. Tam ir uzticēts arī sabiedrisko pakalpojumu uzdevums. Tādējādi tas uzrauga vīna spirtu "Cognac" izturēšanas procesu, pārbauda to vecumu un uzrauga to turpmāko kvalitāti, kā arī izdod vajadzīgos eksporta sertifikātus.

Vairāk nekā 95 % produkta "Cognac", kas vēsturiski bijis eksporta produkts, pašlaik tiek patērēti ārpus Francijas, gandrīz 160 valstīs. No Tālajiem Austrumiem līdz Amerikai un Eiropai lietpratēji "Cognac" uzskata par sinonīmu augstas kvalitātes vīna spirtam un par Francijas dzīvesveida simbolu.

4. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām*

Reģiona šķirņu, it īpaši šķirnes "Ugni Blanc", vīnkoki ir ļoti ražīgi, vīnogas nogatavojas vēlīni, un tam ir daudz priekšrocību, lai ražotu destilācijai paredzētus vīnus ar zemu spirta saturu un skābumu, kas ir produkta "Cognac" gala kvalitātei būtiskas īpašības.

Produkta "Cognac" ražošanā izmantotajiem vīniem piemīt neapšaubāma specifika, kas jau vairāk nekā gadsimtu konsekventi aprakstīta zinātniskajā un tehniskajā literatūrā.

Īpaša un konsekventa produkta "Cognac" ražošanas iezīme ir skābenu vīnu ar zemu spirta saturu meklēšana (*Ravaz* (1900), *Lafon et al* (1964), *Lurton et al* (2011)).

Skābuma dēļ vīns dabiski saglabājas ziemas mēnešos, līdz tas tiek destilēts, bet zemais spirta saturs ļauj iegūt vēlamo vīna aromātu koncentrāciju.

Vīndārzos, kuros ir zema raža, parasti iegūst vīnus ar augstāku spirta tilpumkoncentrāciju un zemāku skābuma līmeni, tajos iegūtajās vīnogās ir mazāk slāpekļa. Ja ražas ir augstākas, ietekme parasti ir pretēja: spirta saturs ir zemāks, bet skābuma līmenis — augstāks.

No otras puses, pārmērīga raža pasliktina citus parametrus, piemēram, ābolskābes īpatsvaru, aromāti ir mazāk attīstīti un vājāki, un biežāk vērojami *Botrytis* uzbrukumi, kas kaitē vīna spirtu kvalitātei.

Tāpēc šā parametru kopuma dēļ tika noteikts optimāls ražas diapazons, kas katru gadu mainās atkarībā no kultūrauga īpašībām.

Nosakot maksimālo gada ražu, pamatojoties uz šo parametru attīstību, tiek nodrošināts, ka produkcija atbilst optimālajam vīnu ražošanai izmantojamās ražas diapazonam, kas nodrošina labāko līdzsvaru starp dažādajiem kvalitātes parametriem, kuri vajadzīgi produkta "Cognac" ražošanai. Tāpēc minētā gada raža ir optimālajā diapazonā, uz kuru attiecas arī ar klimatu saistītā atruna.

Turklāt saistībā ar vīnu kvalitātes pasliktināšanās risku pārmērīgi lielas ražas dēļ ir ieviesti papildu pasākumi attiecībā uz vīndārzu ražību, nosakot arī ražas maksimālo robežvērtību.

Vīna spirtu aromāta kvalitāte lielā mērā ir atkarīga no izmantoto vīnu īpašībām.

Produkta "Cognac" specifikācijā minēto vīnogu šķirņu izvēle un tajā iekļauto specifisko vīndarības noteikumu ievērošana nodrošina tādu vīnu ražošanu, kuriem piemīt izsmalcināts, maigs aromāts, kas būtisks augstas kvalitātes vīna spirtu ražošanai. Šajos vīnos nedrīkst būt jūtamas nevēlamas, piemēram, augu, notis, pārmērīgs acetaldehīda saturs (oksidēšanās), augstākie spirti (smagums) vai daži savienojumi, kas rodas, vīnam mainoties glabāšanas laikā. Papildus specifikācijas noteikumiem ir sniegti vairāki īpaši izstrādāti ieteikumi attiecībā uz ražas novākšanu un vīnogu spiešanu, fermentāciju un destilācijai paredzēto vīnu saglabāšanu. Šos ieteikumus regulāri atjaunina un plaši izplata vīnkopjiem ražošanas apgabalā.

Īpašās zināšanas vīnogulāju apgriešanas un vīndarības jomā

Skābuma un zemā spirta satura veidošanos pastiprina vīnogulāju apgriešanas metode, ko vīnkopis izvēlas, pamatojoties uz vairākiem faktoriem:

— atstatums starp vīnogulāju rindām,

— stumbra un vainaga augstums,

— pati audzēšanas sistēma: tradicionālā apgriešana, atstājot garus augļzarus, vai apgriešana kordona formā (arī atstājot garas vīnstīgas vai veidojot zemu kordonu uz špalerām).

Vīnogas tūlīt pēc novākšanas izspiež tradicionālās horizontālajās grozu spiedēs vai pneimatiskajās spiedēs. Aizliegts izmantot nepārtrauktas darbības spiedes ar Arhimēda gliemezi. Iegūto sulu nekavējoties fermentē. Cukura pievienošana ir aizliegta.

Spiešanas un fermentācijas procesu rūpīgi uzrauga, jo tam ir izšķiroša ietekme uz vīna spirta gala kvalitāti. Lai saglabātu topošo vīna spirtu kvalitāti, destilētajiem vīniem fermentācijas laikā aizliegts pievienot sēra dioksīdu.

Tādējādi, lai izvairītos no visiem ar vīnu saglabāšanu saistītajiem riskiem, produkta "Cognac" ražošanai izmantoto baltvīnu destilācijas termiņš ir 31. marts nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Destilācija

Cognac reģionā izmantotā destilācijas metode atbilst principam, ka vienu destilēto partiju destilē divas reizes; šo procesu sauc par *repasse* jeb divkāršu destilāciju, un to veic katla destilatorā jeb *alambic charentais* (Šarantas katlā), kura forma, materiāls, tilpums un karsēšanas metode — kas ir noteicoši faktori šo vīna spirtu kvalitātei — ir noteikta kopš 1936. gada.

Konkrēti:

— destilatora forma palīdz atdalīt gaistošās vielas,

— kad vīns, ko karsē virs atklātas liesmas, nonāk saskarē ar katla dibenu, notiek papildu aromātu sintēze (vārīšanas efekts),

— destilatora daļas, kas nonāk saskarē ar vīnu, tvaikiem un destilātiem, ir gatavotas tikai no vara, ņemot vērā tā fizikālās īpašības (kaļamību, labu siltumvadītspēju) un ķīmisko reaģētspēju uz dažām vīna sastāvdaļām.

Šāda veida destilatorā saudzīgi jāveic katrs destilācijas process, kas sastāv no destilāta atdalīšanas atbilstīgi tā spirta tilpumkoncentrācijai un gaistošo vielu sastāvam, t. i., "kodola" atdalīšanas no daļām, kas paredzētas pārstrādei turpmākā destilācijā. Šā iemesla dēļ un saistībā ar ierobežoto tilpumu otrās destilācijas laikā destilācija *Cognac* reģionā joprojām ir amatniecisks process, kura veikšanai vajadzīgas ievērojamas zināšanas. Destilētāji novērtē, kad ir īstais laiks atdalīšanai un kā pārstrādāt daļas, pamatojoties uz vīnu kvalitāti (nogulšņu daudzums, spirta tilpumkoncentrācija, skābums u. c.) un kvalitātes ziņā sasniedzamajiem mērķiem.

Vīna spirtu īpašības atbilstīgi ģeogrāfiskajam nosaukumam, ar ko tie apzīmēti

Destilatorā iegūtajiem vīna spirtiem raksturīga liela analītisko un organoleptisko īpašību daudzveidība, kas lielā mērā ir saistīta ar to izcelsmi. Šīs daudzveidības nodrošināšanai jāizmanto atšķirīgas dažāda ilguma izturēšanas metodes.

"Grande Champagne":

apgabalā "Grande Champagne" ražo ļoti izsmalcinātus vīna spirtus, kas ir ļoti savdabīgi un noturīgi un kam raksturīga pārsvarā ziedu buķete. Pēc lēnas nogatavināšanas šie vīna spirti ir ilgi jāiztur ozolkoka mucās, līdz tie sasniedz pilngatavību.

"Petite Champagne":

šā apgabala vīna spirtiem būtībā piemīt tādas pašas īpašības kā "Grande Champagne" vīna spirtiem, tikai tie nav tik ārkārtīgi izsmalcināti.

"Fine Champagne":

ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu "Fine Champagne" pārdotā produkta "Cognac" organoleptiskās īpašības veidojas, sajaucoties "Grande Champagne" vīna spirta (vismaz 50 % apmērā) un "Petite Champagne" vīna spirta īpašībām.

"Borderies":

šā apgabala vīndārzos iegūst pilnīgus, aromātiskus un samtainus vīna spirtus ar vijolīšu ziedu smaržu. Tiek apgalvots, ka tie savu optimālo kvalitāti sasniedz pēc īsāka nogatavināšanas perioda nekā "Champagne" vīna spirti.

"Fins Bois":

apgabals "Fins Bois" ir lielākais vīndārzu reģions, kurā ražo pilnīgus, maigus vīna spirtus, ko var ātri izturēt un ko raksturo augļu buķete, kura atgādina izspiestas vīnogas.

"Bois" ("Bons Bois", "Bois ordinaires" un "Bois à terroirs"):

apgabalā "Bons Bois" ražo vīna spirtus, kam piemīt augļaini aromāti un ko var ātri izturēt.

Izturēšana

Destilatorā iegūtie vīna spirti būtībā atspoguļo to vīnu kvalitāti, no kuriem tie ražoti.

Izturēšana ir process, kas vīna spirtiem ļauj sasniegt gatavību; citiem vārdiem sakot, tas ir attīstības posms, kurā to organoleptiskās īpašības ir visharmoniskākās.

Izturēšana notiek tikai ozolkoka traukos; šie trauki vien nodrošina šo produktu nogatavināšanos.

Izturēšanas ilgums ir atkarīgs no izturamā vīna spirta īpašībām, gatavā produkta vēlamās kvalitātes un izturēšanai izmantoto ozolkoka trauku veida un vecuma.

Tā ietver ozolkoksnes savienojumu ekstrakciju, kā arī oksidāciju un daudzas fizikāli ķīmiskas pārmaiņas, kas ir būtiskas, lai iegūtu izturēto vīna spirtu organoleptiskās īpašības, tai skaitā krāsojumu.

Produkta “Cognac” izturēšana ir process, kuru labvēlīgi ietekmē ne tikai reģiona īpašie klimatiskie apstākļi, bet arī zinātība, kas reģionā iegūta vēstures gaitā. Pēc izņemšanas no destilatora jauno vīna spirtu vairākus gadus (dažreiz pat gadu desmitus) iztur ozolkoka traukā. Šajā procesā tajā notiek dažādas fizikāli ķīmiskas parādības: ūdens un spirta iztvaikošana, koncentrācija dažādās vielās, savienojumu ekstrakcija no koksnes, oksidācija utt. Šīs parādības ietekmē vīna spirta sākotnējās īpašības (piemēram, spirta saturs un skābums), tā trauka veids, kurā to glabā, un tā pagraba fizikālās īpašības (temperatūra, mitrums un ventilācija), kurā atrodas trauks.

Produkta “Cognac” ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā valda mērens okeāna klimats, izturēšanas laikā vīna spirtus pakļauj mērenam mitrumam un sezonālajām pārmaiņām, izvairoties no ekstremāliem apstākļiem. Pagrabi atrodas tādās vietās un tiek būvēti tā, lai vīna spirts atrastos līdzsvarotos apstākļos, kuros tas kļūst maigs un harmoniski noveco.

Atkarībā no vietējā paraduma ir izvēlēta vai nu smalkšķiedraina ozolkoksne (*Tronçais*) vai rupjšķiedraina ozolkoksne (*Limousin*) — *Quercus petraea* (klinšu ozols) vai *Quercus robur* (parastais ozols) —, ņemot vērā tās spēju nodrošināt vīna spirta, ārējās vides un koksnes mijiedarbību ilgstošā laikposmā. Daudzajiem mucinieku uzņēmumiem, kas izveidojušies ģeogrāfiskajā apgabalā, ciešā sadarbībā ar “Cognac” pagraba meistariem ir izdevies iegūt zinātību “Cognac” izturēšanai piemērotāko trauku ražošanā. Pagraba meistara uzdevums ir izvēlēties piemērotākos traukus atkarībā no jaunā vīna spirta sākotnējām īpašībām, izturēšanas posma un izvirzītajiem mērķiem kvalitātes ziņā.

Tā kā produkts “Cognac” veidojas saskarē ar ozolkoksni un gaisu, iztvaikošanas rezultātā tas pakāpeniski zaudē daļu ūdens un spirta. Šo spirta tvaiku (poētiski dēvēti par “eņģeļa daļu”) daudzums atbilst miljoniem pudeļu gadā, un tie pagrabu tuvumā rada labvēlīgu vidi, kurā attīstīties mikroskopiskai sēnei *Torula compniacensis*, kas noklāj un padara melnus reģiona akmeņus.

Produkta “Cognac” izturēšana ir nesaraujami saistīta ar vīna spirtu sajaukšanas mākslu, kas ir “Cognac” pagraba meistaru profesijas pamatā. Tāpat kā gleznotājs izvēlas savu paleti, pagraba meistars izvēlas dažādas “Cognac” partijas no dažādiem avotiem: “Cognac”, kas iegūts dažādos *crus*, izturēts dažādu gadu skaitu, izturēts jaunās vai *roux* (sarkanās) mucās (kurās jau ir bijis “Cognac”), kam ir dažāda izcelsme un kas atradies dažāda veida pagrabos (mitros vai sausos).

Katram vīna spirtam piemīt savas organoleptiskās īpašības, kas atspoguļo tā izturēšanas procesu, un šīs īpašības uzlabo citu tādu vīna spirtu īpašības, ar kuriem tos sajauc.

Sajaukšana ir sarežģīta darbība, kuras pamatā nevar būt tikai tehniskas receptes. Pagraba meistars paļaujas uz empīriskām zināšanām, proti, zināšanām par izejvielas daudzveidību un ar nosaukumu apzīmētā produkta savdabīgo raksturu, pieredzi attiecībā uz izejvielas un izturēšanas faktoru mijiedarbību un vajadzīgo paņēmienu izmantošanas meistarību. Sajaukšanas process pastāvīgi jāuzrauga, produktu degustējot, un ir izcili jāatceras organoleptiskās īpašības, kas vīna spirtiem piemīt dažādos ražošanas posmos.

Pateicoties blīvajam uzņēmumu tīklam šajā apgabalā un informācijas apmaiņai profesionālajā kopienā starp pagraba meistariem, vīnkopjiem, tirgotājiem un starpniekiem, šo zinātību — kuras ieguvei daudzus gadus jāmācās ciešā saskarē ar vecākajiem amata meistariem — ir bijis iespējams pilnveidot, saglabāt un nodot tālāk.

Saite ar produkta specifikāciju

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