C/2025/4107

23.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4107)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

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

Nru tal-UE: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025

1. **Isem il-prodott**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☒ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☒ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

L-Istitut Nazzjonali għall-Oriġini u l-Kwalità (INAO, Institut National de l'Origine et de la Qualité)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Spjegazzjoni għaliex l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143

L-emendi li qegħdin isiru ma jinvolvux bidla fl-isem, ma jibdlux l-isem ġuridiku jew il-kategorija tax-xorb spirituż, ma joħolqux riskju għall-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra ta' dik ix-xarba spirituża u ma jinvolvux restrizzjonijiet ġodda fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda*

Deskrizzjoni

Il-grupp ta' produtturi jintroduċi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiegħu t-tliet varjetajiet interspeċifiċi Coutia, Luminan u Vidal bħala parti mill-Varjetajiet ta' Interess għal Finijiet ta' Adattament (VIFA, Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation). Il-varjetajiet magħżula jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed b'kontenut baxx ta' alkoħol u b'aċidità għolja, u għalhekk huma adattati għall-produzzjoni tal-ispirti.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ir-regoli dwar il-varjetajiet tad-dwieli (It-Taqsima 1(D)(1) Varjetajiet a' dwieli) u l-assemblage (It-Taqsima 1(D)(10) Regoli dwar l-assemblage u l-finitura) ġew emendati wkoll.

Il-proporzjon tal-varjetajiet Coutia B, Luminan B u Vidal B, meħudin flimkien jew separatament, huwa daqs 5 % jew inqas tal-varjetajiet tad-dwieli tal-azjenda. L-azjendi ta' inqas minn 20 ettaru jistgħu jidderogaw minn dan sa massimu ta' ettaru wieħed ta' VIFA u sa massimu ta' 10 % tal-varjetajiet ta' dwieli.

Id-dokument uniku ġie emendat b'modi differenti fit-taqsima "Metodu tal-produzzjoni".

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

Ir-raġni mogħtija mill-grupp ta' produtturi għal din it-talba hija l-ħtieġa li jintgħażlu varjetajiet ta' dwieli adattati għall-eżiġenzi ambjentali u għat-tibdil fil-klima li għandu impatt sinifikanti fuq is-sistemi tal-produzzjoni agrikola. F'dan il-kuntest, il-grupp ta' produtturi ilu jwettaq programmi ta' riċerka għal madwar 20 sena, fi sħubija mal-Istitut Nazzjonali tar-Riċerka għall-Agrikoltura, l-Ikel u l-Ambjent (INRAE, Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) u l-Istitut Franċiż tad-Dwieli u l-Inbid (IFV, Institut Français de la Vigne et du Vin) għall-għażla ta' dawn il-varjetajiet.

Il-varjetajiet magħżula jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed b'kontenut baxx ta' alkoħol u b'aċidità għolja, u l-grupp ta' produtturi qiesu wkoll li l-profili aromatiċi tagħhom huma konsistenti mal-karatteristiċi tipiċi tal-Cognac.

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott jeħtieġ li tiġi emendata biex tinkludi l-varjetajiet il-ġodda kif ukoll:

— Biex temenda r-regoli dwar il-varjetajiet tad-dwieli.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Dispożizzjonijiet agroambjentali*

Deskrizzjoni

Id-dispożizzjonijiet ambjentali (it-Taqsima 1(D)(2)(g) Miżuri agroambjentali) dwar it-tneħħija tal-ħaxix ħażin tal-irqajja' art u bejn il-flanni ġew emendati. L-għan ta' dawn l-emendi huwa li jinkludu metodi ta' kontroll li jiddefinixxu r-regoli li għandhom jiġu rrispettati biex tiġi ddikjarata l-konformità tagħhom.

B'mod speċifiku:

— Massimu ta' 80 cm ta' tneħħija tal-ħaxix ħażin bl-użu ta' sustanzi kimiċi fuq ix-xifer b'wisa' bejn il-flanni ta' mhux aktar minn 2,5 m;

— Terz tal-erja massima permessa għat-tneħħija tal-ħaxix ħażin bl-użu ta' sustanzi kimiċi fuq ix-xifer meta l-wisa' bejn il-flanni tkun aktar minn 2,5 m.

Id-dokument uniku ġie emendat fit-taqsima "Metodu tal-produzzjoni".

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

Wara l-introduzzjoni tad-dispożizzjonijiet agroambjentali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-pjan ta' kontroll ġie emendat u approvat f'Settembru 2021.

Għalhekk, is-servizzi ta' kontroll stabbilew metodoloġija ta' kontroll biex jiddefinixxu l-prattiki ta' kultivazzjoni f'konformità ma' dawn id-dispożizzjonijiet il-ġodda.

Il-grupp ta' produtturi jixtieq jiċċara d-definizzjoni ta' żewġ valuri fil-mira fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiegħu, relatati ma' dawn iż-żewġ dispożizzjonijiet agroambjentali, sabiex il-kontrolli tagħhom isiru aktar affidabbli.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. *Rabta mal-oriġini*

Deskrizzjoni

It-Taqsima (1)(E)(2) Fatturi storiċi relatati mar-rabta maż-żona:

— "Fis-seklu 16..." minflok fis-seklu 15,

— "Fil-bidu tas-seklu 17..." minflok fis-seklu 15.

Is-sekli li jindikaw avvenimenti storiċi kienu żbaljati.

Id-dokument uniku ġie emendat fit-taqsima dwar ir-referenza biex jiġi kkoreġut dan l-iżball.

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

Dawn l-emendi jsiru biex jiġu kkoreġuti l-iżbalji dwar is-sekli fir-rabta mal-oriġini.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Aġġornament tal-qawwa alkoħolika massima skont il-volum (TAV, titre alcoométrique volumique)*

Deskrizzjoni

It-Taqsima (1)(B)(3) Karatteristiċi speċifiċi meta mqabbla ma' xarbiet spiritużi oħra tal-istess kategorija: it-TAV massima hija emendata minn 72,4 % għal 73,7 %.

L-aġġornament tat-TAV massima għal 73,7 % ġie adottat f'Ġunju 2022. Ir-raġuni mogħtija mill-korp għall-protezzjoni u l-ġestjoni (ODG, Organisme de défense et de gestion) għal din it-talba kienet it-tisħin globali, li wassal għal żieda fit-TAV tal-inbejjed maħsuba għad-distillazzjoni u b'hekk żieda fil-qawwa alkoħolika tal-brouillis.

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

Minħabba żball fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott matul l-approvazzjoni preċedenti, jeħtieġ li tiġi emendata l-ispeċifikazzjoni tal-prodott fit-Taqsima 1(B)(3) biex jiġi kkoreġut dan l-iżball.

Id-dokument uniku kien ġie emendat b'mod korrett u għalhekk ma għandux għalfejn jiġi emendat illum.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Miżuri tranżitorji*

Deskrizzjoni

Il-miżuri tranżizzjonali (it-Taqsima 1(D)(11) Miżuri tranżizzjonali) dwar il-varjetajiet tad-dwieli u t-tqaddim minimu fiż-żona ġeografika tħassru peress li skadew.

Id-dokument uniku mhuwiex emendat f'dan il-punt.

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

Il-miżuri tranżizzjonali li skadew tħassru biex tiġi ċċarata l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

6. *Id-definizzjoni taż-żona ġeografika*

Deskrizzjoni

Id-definizzjoni taż-żona ġeografika hija aġġornata bil-kodiċi ġeografiku uffiċjali mill-1 ta' Jannar 2024.

Id-dokument uniku huwa emendat f'dan il-punt.

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

Iż-żona ġeografika ma nbidlitx bl-aġġornament tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali fl-1 ta' Jannar 2024, li jissostitwixxi dak tal-2020.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

7. *Skemi ta' evalwazzjoni tal-innovazzjonijiet*

Deskrizzjoni

Żieda ta' skema ta' evalwazzjoni tal-innovazzjonijiet fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Żieda fid-dokument uniku, fit-taqsima li tiddeskrivi l-metodu ta' produzzjoni:

"Madankollu, għal skopijiet ta' evalwazzjoni, l-użu ta' tagħmir ta' distillazzjoni li ma jikkonformax mal-arranġamenti stabbiliti hawn fuq, kif deskritt fil-protokoll approvat mill-Kumitat Nazzjonali fil-laqgħa tiegħu tal-11 ta' Settembru 2024, huwa awtorizzat, soġġett għall-iffirmar bejn l-INAO, l-ODG u l-operatur awtorizzat ta' ftehim ivvalidat mill-Kumitat Nazzjonali tal-11 ta' Settembru 2024 u li jikkonforma mad-Direttiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

B'rabta ma' din l-evalwazzjoni, ir-regoli tal-assemblages ġew stabbiliti wkoll fid-dokument uniku fit-taqsima li tiddeskrivi l-metodu ta' produzzjoni:

"Kwalunkwe operatur jista' jikseb spirti b'aktar minn 10 % tal-volumi miksuba permezz ta' skemi ta' evalwazzjoni tal-innovazzjonijiet u jwettaq assemblages soġġetti għall-iffirmar bejn l-INAO, l-ODG u l-operatur awtorizzat ta' ftehim imsemmi fil-punti D(8)(c) u D(1). Il-proporzjon tal-volumi ta' spirti miksuba permezz ta' skemi ta' evalwazzjoni tal-innovazzjonijiet previsti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, huwa ta' 10 % jew inqas skont il-volum fl-assemblage ta' lottijiet ta' spirti użati meta jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur u mal-produzzjoni tal-prodotti komposti."

Sommarju tar-raġunijiet li għalihom hija meħtieġa l-emenda

L-iskemi ta' evalwazzjoni tal-prattika tat-tisħin tal-inbejjed u tal-brouillis huma parti mill-objettiv tad-DOK Cognac li jitnaqqsu l-konsum tal-enerġija u l-emissjonijiet tal-gassijiet serra (GHG). Id-distillazzjoni f'Cognac, minħabba diversi fatturi (distillazzjoni mhux kontinwa, kapaċità limitata ta' tagħbija tal-lampiki, fjamma mikxufa, użu ta' enerġija fossili, eċċ.) hija tabilħaqq restrittiva ħafna għall-gassijiet serra. Tirrappreżenta 21 % tal-emissjonijiet tas-CO2eq mis-settur Cognac, li 83 % minnhom huma relatati mal-konsum tal-enerġija. Il-ftehim jistabbilixxi t-tul ta' żmien tal-evalwazzjoni għal 3 snin.

Id-dokument uniku ġie emendat fit-Taqsima li tiddeskrivi l-metodu ta' produzzjoni.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

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

2. **Pajjiż applikant**

Franza

3. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

4. **Kategorija/kategoriji tax-xarba spirituża**

4. Spirtu tal-inbid

4.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2208 — Alkoħol etiliku mhux żnaturat b'qawwa alkoħolika skont il-volum ta' inqas minn 80 % vol; spirti, likuri u xarbiet oħra spiritużi

5. **Deskrizzjoni tax-xorb spirituż**

1 Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi: Meta jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur, l-ispirti għandu jkollhom qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' 40 %, kontenut minimu ta' sustanzi volatili ta' 200 gramma għal kull ettolitru ta' alkoħol pur u kontenut massimu ta' metanol ta' inqas minn 100 gramma għal kull ettolitru ta' alkoħol pur. Il-kulur tagħhom jikkorrispondi għal assorbiment minimu f'420 nm ta' 0,1 għal raġġ ottiku ta' 10 mm. 2 Karatteristiċi organolettiċi: L-ispirti tal-Cognac għandhom bilanċ u karatteristiċi aromatiċi li huma speċifikament tagħhom. Il-profil sensorjali tagħhom, ikkaratterizzat minn kumplessità u finezza jevolvi huma u jitqaddmu. L-ispirti l-inqas imqaddma għandhom noti ta' fjuri u ta' frott, bħall-fjura tad-dielja jew tal-akaċja, l-għeneb, il-lanġas jew ċertu frott eżotiku. F'kuntatt mal-injam tal-ballut, jiksbu noti karatteristiċi, fosthom il-vanilla, il-ġewż tal-Indi jew aromi tal-inkaljar. It-tqaddim tagħhom ifisser ukoll li l-profil aromatiku tagħhom huwa arrikkit u dejjem aktar kumpless, inklużi b'mod partikolari noti ta' konfettura, ħwawar, injam, tabakk jew frott imnixxef. Dawn in-noti kollha jikkostitwixxu profil aromatiku kumpless u speċifiku, deskritt fil-letteratura bħala "rancio Charentais" (Flanzy, 1998). Dan l-iżvilupp aromatiku takkumpanjah evoluzzjoni fit-togħma. Dan jirriżulta fi tħaffif tal-perċezzjonijiet fil-palat, l-iżvilupp ta' bilanċ u volum karatteristiċi, kif ukoll żieda sinifikanti fil-persistenza aromatika. Jeżistu xi differenzi sottili bejn il-crus differenti u dawn servew bħala l-bażi għad-definizzjoni stabbilita minn COQUAND fi tmiem is-seklu 19. - Il-Grand Champagne jagħti lok għal spirti fini ħafna, b'ħafna distintività u persistenza, b'aroma predominanti ta' fjuri. Meta jimmatura bil-mod, l-ispirti tiegħu jeħtieġu tqaddim fit-tul fi btieti tal-ballut sabiex jilħqu maturità sħiħa. - L-ispirti tal-Petite Champagne għandhom sostanzjalment l-istess karatteristiċi bħal dawk tal-Grande Champagne, filwaqt li fl-istess ħin jiksbu l-aħjar kwalità tagħhom wara maturazzjoni iqsar mill-ispirti tal-Grande Champagne. - Il-"Cognac" ippreżentat taħt l-isem ġeografiku addizzjonali "Fine Champagne" għandu karatteristiċi organolettiċi li jirriżultaw mill-assemblage tal-ispirti tal-Grande Champagne (mill-inqas nofs) u tal-Petite Champagne. - Il-vinji ta' Borderies jipproduċu spirti bbilanċjati, ifuħu u ħelwin, ikkaratterizzati minn fwieħa tal-fjura tal-vjola. Huma għandhom ir-reputazzjoni li jiksbu l-aħjar kwalità tagħhom wara perjodu ta' maturazzjoni iqsar mill-ispirti ta' "Champagne". - Il-Fins Bois, li jirrappreżentaw l-akbar vinja, jipproduċu spirti bbilanċjati u flessibbli li jiqdiemu relattivament malajr u li l-fwieħa tal-frott tagħhom tfakkar fl-għeneb magħsur. - Il-Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires jew Bois à terroirs) jipproduċu spirti b'aromi ta' frott li jiqdiemu malajr. Il-kulur tal-ispirti jevolvi wkoll huma u jitqaddmu. Minn isfar ċar, dan gradwalment jintensifika biex jilħaq isfar dehbi, imbagħad isfar ambra u kawba għall-eqdem spirti.

L-"Esprit de Cognac" għandu qawwa alkoħolika skont il-volum ta' bejn 80 % u 85 %.

6. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

L-istadji kollha tal-produzzjoni li jikkwalifikaw għad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" jew "Eau-de-vie des Charentes" isiru fiż-żona ġeografika inizjalment definita fid-Digriet emendat tal-1 ta' Mejju 1909, li l-konfini tiegħu jkopri t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali fl-1 ta' Jannar 2024.

Id-département ta' Charente,

Muniċipalitajiet sħaħ:

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

Muniċipalitajiet parzjalment inklużi:

Moulins-sur-Tardoire (il-parti li tikkorrispondi mat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Rancogne mill-1 ta' Jannar 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (il-parti li tikkorrispondi mat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Saint-Projet-Saint-Constant mill-1 ta' Jannar 2019).

Id-département ta' Charente-Maritime, il-muniċipalitajiet ta':

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.

Id-département ta' Dordogne, il-muniċipalitajiet ta':

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

Id-département ta' Deux-Sèvres, il-muniċipalitajiet ta':

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.

Id-dokumenti kartografiċi li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika jistgħu jiġu kkonsultati fuq is-sit tal-Internet tal-Institut national de l'origine et de la qualité (l-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità).

7. **Metodu tal-produzzjoni tax-xarba spirituża**

L-inbejjed maħsuba għall-produzzjoni tal-ispirti jinkisbu mill-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin:

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

— Folignan B, li jirrappreżenta massimu ta' 10 % tal-varjetajiet ta' dwieli.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, bħala varjetajiet ta' interess għal finijiet ta' adattament, soġġetti għall-iffirmar bejn l-INAO, l-ODG u l-operatur awtorizzat ikkonċernat ta' ftehim skont il-ftehim qafas għall-ispirti miksuba permezz tat-tieni distillazzjoni, approvat mill-kumitat nazzjonali kompetenti fit-30 ta' Ġunju 2023.

Il-proporzjon tal-varjetajiet Coutia B, Luminan B u Vidal B, meħudin flimkien jew separatament, huwa daqs 5 % jew inqas tal-varjetajiet tad-dwieli tal-azjenda.

L-azjendi ta' inqas minn 20 ettaru jistgħu jidderogaw minn dan sa massimu ta' ettaru wieħed ta' VIFA u sa massimu ta' 10 % tal-varjetajiet ta' dwieli.

Il-konformità tal-varjetajiet tad-dwieli tiġi vvalutata fuq l-irqajja' art kollha fl-azjenda maħsuba għall-produzzjoni tad-DOK "eaux-de-vie Cognac".

(a) Densità ta' tħawwil

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 2 200 pjanta għal kull ettaru.

(b) Wisa'

Il-wisa' massima bejn il-flanni hija ta' 3,50 m.

(c) Tip ta' żbir

Iż-żbir huwa obbligatorju kull sena. Il-modi kollha ta' żbir huma awtorizzati.

(d) Għadd ta' għejun għal kull ettaru

L-għadd ta' għejun huwa limitat għal 80 000 għajn għal kull ettaru.

(e) Dħul fil-produzzjoni ta' dwieli żgħar

Id-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata "Cognac" tista' tingħata biss għal spirti ta' nbejjed magħmula minn dwieli żgħar mit-tieni sena wara dik li fiha jkun sar it-tħawwil qabel il-31 ta' Lulju.

(f) Pjanti mejta jew nieqsa

— Għad-dwieli li d-densità tat-tħawwil inizjali tagħhom jew id-densità tagħhom wara l-ipproċessar tar-roqgħa art tkun inqas minn jew ugwali għal 2 500 pjanta għal kull ettaru, il-perċentwal ta' pjanti mejta jew nieqsa msemmi fl-Artikolu D.645-4 tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu għandu jiġi stabbilit għal 20 %.

— Għad-dwieli li d-densità tat-tħawwil inizjali tagħhom jew id-densità tagħhom wara l-ipproċessar tar-roqgħa art tkun iżjed minn 2 500 pjanta u inqas minn jew ugwali għal 2 900 pjanta għal kull ettaru, il-perċentwal ta' pjanti mejta jew nieqsa msemmi fl-Artikolu D.645-4 tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu għandu jiġi stabbilit għal 25 %.

— Għad-dwieli li d-densità tat-tħawwil inizjali tagħhom jew id-densità tagħhom wara l-ipproċessar tar-roqgħa art tkun iżjed minn 2 900 pjanta għal kull ettaru, il-perċentwal ta' pjanti mejta jew nieqsa previst fl-Artikolu D.645-4 tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu għandu jiġi stabbilit għal 35 %.

(g) Miżuri agroambjentali

It-tneħħija tal-ħaxix ħażin bl-użu ta' sustanzi kimiċi fl-irqajja' art hija pprojbita.

It-tneħħija tal-ħaxix ħażin bl-użu ta' sustanzi kimiċi hija limitata għax-xifer li jirrappreżenta:

— Għad-dwieli li jkollhom wisa' ta' aktar minn 2,5 m, mhux aktar minn terz tal-wisa' bejn il-flanni,

— Għad-dwieli li jkollhom wisa' ta' 2,5 m jew inqas, massimu ta' 80 cm.

Bejn il-flanni kollha, il-veġetazzjoni naturali u/jew imħawla tiġi mmaniġġata b'mezzi mekkaniċi jew fiżiċi.

It-tneħħija tal-ħaxix ħażin bl-użu ta' sustanzi kimiċi fit-truf tal-għelieqi hija pprojbita.

Ir-rendiment annwali massimu awtorizzat għandu jikkorrispondi għall-kwantità massima ta' għeneb jew il-volum ekwivalenti ta' nbid jew most miġbur għal kull ettaru, espress f'ettolitri ta' nbid għal kull ettaru b'qawwa alkoħolika ta' referenza ta' 10 %. Dan għandu jiġi stabbilit fil-limitu ta' rendiment massimu ta' 160 ettolitru ta' nbid għal kull ettaru f'qawwa alkoħolika skont il-volum ta' referenza ta' 10 %.

L-użu ta' pompi ċentrifugi bil-paletti huwa pprojbit għat-trasferiment tal-ħsad.

L-użu ta' pressa tal-vit ta' Archimedes, magħrufa bħala pressa kontinwa, huwa pprojbit.

Il-metodi kollha ta' arrikkiment huma pprojbiti.

L-użu tad-diossidu tal-kubrit huwa pprojbit fil-vinifikazzjoni matul il-perjodi ta' fermentazzjoni.

Fil-mument tad-distillazzjoni tagħhom, l-inbejjed għandu jkollhom qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' 7 % u qawwa alkoħolika massima skont il-volum ta' 12 %. Il-kontenut tal-aċidità volatili tagħhom huwa inqas minn jew ugwali għal 12,25 milliekwivalent għal kull litru.

(a) Perjodu ta' distillazzjoni

Id-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata "Cognac" tapplika biss għall-ispirti miksuba permezz tad-distillazzjoni tal-inbejjed tas-sena tal-inbid attwali.

Id-distillazzjoni għandha titlesta sa mhux aktar tard mill-31 ta' Marzu tas-sena ta' wara l-ħsad.

(b) Prinċipju ta' distillazzjoni

Id-distillazzjoni għandha titwettaq skont il-prinċipju ta' distillazzjoni sempliċi mhux kontinwa, magħrufa bħala distillazzjoni "à repasse" jew doppja. Dan il-metodu jikkonsisti f'żewġ stadji sussegwenti magħrufa bħala "tiswin" ("chauffes"):

— l-ewwel "tiswin" jirreferi għad-distillazzjoni tal-inbid u jagħmilha possibbli li jinkiseb l-ispirtu mill-ewwel parti tad-distillazzjoni ("brouillis");

— it-tieni "tiswin" jew "repasse" jew "bonne chauffe" tfisser id-distillazzjoni tal-brouillis u tagħmilha possibbli li jinkiseb l-ispirtu tal-Cognac, wara li jitneħħew il-prodotti fil-bidu u fit-tmiem tad-distillazzjoni (magħrufa wkoll bħala "flegmes");

— matul l-ewwel jew it-tieni chauffe, il-frazzjonijiet tal-bidu u tat-tmiem tad-distillazzjonijiet preċedenti mhux magħżula bħala spirti tal-Cognac jistgħu jiżdiedu mal-inbid jew mal-brouillis.

(c) Deskrizzjoni tat-tagħmir tad-distillazzjoni

Il-lampik imsejjaħ "Charentais" jikkonsisti f'bojler imsaħħan bi fjamma mikxufa, kapitell, għonq mgħawweġ, b'ħiter tal-inbid jew mingħajru, u serpentina b'apparat refriġeranti.

Il-bojler, il-kapitell, l-għonq mgħawweġ, is-serpentina u l-frejm miftuħ tal-miter tal-alkoħol iridu jkunu tar-ram.

Madankollu, għal skopijiet ta' evalwazzjoni, l-użu ta' tagħmir ta' distillazzjoni li ma jikkonformax mal-arranġamenti stabbiliti hawn fuq, kif deskritt fil-protokoll approvat mill-Kumitat Nazzjonali fil-laqgħa tiegħu tal-11 ta' Settembru 2024, huwa awtorizzat, soġġett għall-iffirmar bejn l-INAO, l-ODG u l-operatur awtorizzat ta' ftehim ivvalidat mill-Kumitat Nazzjonali tal-11 ta' Settembru 2024 u li jikkonforma mad-Direttiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Il-kapaċità totali tal-bojler ma tridx taqbeż it-30 ettolitru (b'tolleranza ta' 5 %) u l-volum tat-tagħbija għandu jkun limitat għal 25 ettolitru (b'tolleranza ta' 5 %) għal kull tiswin.

Madankollu, jistgħu jintużaw bojlers b'kapaċità akbar mill-massimu stabbilit fis-subparagrafu preċedenti, sakemm dawn ikunu riżervati esklussivament għall-ewwel operazzjoni ta' tiswin biex jinkiseb il-brouillis u li, barra minn hekk, jissodisfaw il-kundizzjoni li l-kapaċità totali tal-bojler ma taqbiżx il-140 ettolitru (b'tolleranza ta' 5 %) u l-volum tal-inbid użat ikun limitat għal 120 ettolitru (b'tolleranza ta' 5 %) għal kull tiswin.

(d) Qawwa alkoħolika tal-ispirti

Wara distillazzjoni doppja, il-qawwa alkoħolika skont il-volum tal-ispirti ma għandhiex tkun iżjed minn 73,7 % f'temperatura ta' 20 °C, fil-kontenitur ta' kuljum tal-ispirti.

(e) L-iżvilupp tal-"Esprit de Cognac"

Dan il-prodott jiġi prodott wara distillazzjoni addizzjonali tat-tieni tiswin f'lampik kif deskritt hawn fuq. Il-qawwa alkoħolika tiegħu skont il-volum għandha tkun bejn 80 % u 85 %.

(f) Il-proċess tad-distillazzjoni waqt bidliet fil-crus

"Crus" tfisser l-ismijiet ġeografiċi supplimentari li ż-żona ġeografika tagħhom hija ddefinita fil-parti relatata mal-indikazzjonijiet ġeografiċi addizzjonali.

Meta d-distillazzjoni tinvolvi nbejjed magħmula minn crus differenti, il-frazzjonijiet tal-bidu u tat-tmiem tad-distillazzjoni ta' "bonne chauffe" jistgħu jiġu inkorporati fil-brouillis jew fl-inbejjed li jikkorrispondu għal cru ieħor għajr il-kundizzjonijiet li ġejjin:

— qabel il-bidla, l-aħħar "bonne chauffe" tal-cru matul id-distillazzjoni għandu jsir bl-użu ta' massimu ta' 33 % tal-kapaċità tat-tagħbija tad-distillerija meta jkun fih mill-inqas tliet lampiki;

— l-inkorporazzjoni tal-frazzjonijiet tal-bidu u tat-tmiem tad-distillazzjoni ta' "bonne chauffe" hija limitata għal volum massimu ta' 8 % tat-tagħbija tal-lampik użata.

L-assemblage ta' spirti ta' etajiet u profili differenti huwa prattika inerenti fil-produzzjoni tal-"Cognac". Dan jagħmilha possibbli li dejjem jinkiseb prodott bil-karatteristiċi organolettiċi preċiżi u armonjużi mfittxija.

Kwalunkwe operatur jista' jikseb spirti b'aktar minn 10 % tal-volumi miksuba permezz ta' skemi ta' evalwazzjoni tal-innovazzjonijiet u jwettaq assemblages soġġetti għall-iffirmar bejn l-INAO, l-ODG u l-operatur awtorizzat ta' ftehim imsemmi fil-punti D(8)(c) u D(1). Il-proporzjon tal-volumi ta' spirti miksuba permezz ta' skemi ta' evalwazzjoni tal-innovazzjonijiet previsti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, huwa ta' 10 % jew inqas skont il-volum fl-assemblage ta' lottijiet ta' spirti użati meta jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur u mal-produzzjoni tal-prodotti komposti.

Il-metodi li ġejjin biss huma awtorizzati:

— l-adattament tal-kulur bil-karamella E150a (karamella naturali);

— it-taħlil permezz tal-prodotti definiti fil-punt 3(a) tal-Anness 1 tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 sabiex tinkiseb it-toghma finali;

— iż-żieda ta' infużjoni ta' laqx tal-ballut fl-ilma sħun.

L-effett tagħhom fuq l-oskurazzjoni tal-ispirtu jkun inqas minn 4 % vol jew daqsu. L-oskurazzjoni, espressa f'% vol, tinkiseb bid-differenza bejn il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum u l-qawwa alkoħolika grossa skont il-volum.

Iż-żieda tal-infużjoni tal-laqx tal-injam hija metodu tradizzjonali: l-ispeċi tal-injam użata għandha tikkonforma ma' dik tad-djar u elenkata fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u, fejn xieraq, l-infużjoni għandha tiġi stabbilizzata biż-żieda ta' spirtu li jikkorrispondi għall-ispirtu destinatarju.

L-ispirti tal-Cognac jitqaddmu mingħajr interruzzjoni esklussivament f'kontenituri tal-injam tal-ballut.

Sabiex jitwasslu għall-konsum dirett mill-bniedem, l-ispirti jridu jiġu mmaturati għal mill-inqas sentejn. Dawn l-ewwel sentejn ta' tqaddim iseħħu fiż-żona.

8. **Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ**

—

9. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

9.1. *Regoli ġenerali*

L-isem "Cognac" jista' jintuża mingħajr il-kliem "appellation contrôlée" peress li mhuwiex assoċjat ma' xi isem ġeografiku addizzjonali.

9.2. *Termini ta' tqaddim*

L-età minima tal-ispirti tal-Cognac ikkonsenjati għandha tikkorrispondi għal:

— għan-numru 2 għat-termini: "3 Etoiles", "Sélection", "VS", "De Luxe" u "Very Special", u "Millésime";

— għan-numru 3 għat-termini: "supérieur", "Cuvée Supérieure", "Qualité Supérieure";

— għan-numru 4 għat-termini: "V.S.O.P.", "Réserve", "Vieux", "Rare" u "Royal";

— għan-numru 5 għat-termini: "Vieille Réserve", "Réserve Rare" u "Réserve Royale";

— Għan-numru 6 għat-termini: "Napoléon", "Très Vieille Réserve", "Très Vieux", "Héritage", "Très Rare", "Excellence" u "Suprême";

— Għan-numru 10 għat-termini: "XO", "Hors d'âge", "Extra", "Ancestral", "Ancêtre", "Or", "Gold", u "Impérial" "Extra Old", "XXO", "Extra Extra Old".

— It-termini "XXO" u "Extra Extra Old" huma termini speċifiċi għal spirti ta' 14-il sena jew aktar.

Bl-eċċezzjoni tal-ispeċifikazzjonijiet ta' tqaddim komposti elenkati hawn fuq li huma marbuta ma' età partikolari, l-użu fuq l-istess tikkettar ta' diversi speċifikazzjonijiet ta' tqaddim li jappartjenu għall-istess età ma jbiddilx l-età tal-ġbir.

Meta fuq l-istess tikkettar jintużaw diversi speċifikazzjonijiet ta' tqaddim li jappartjenu għal etajiet differenti, għandha titniżżel b'mod obbligatorju l-età tal-eqdem annata użata.

It-tikkettar tal-ispeċifikazzjonijiet ta' tqaddim u l-mod kif isir ma għandhomx ikunu tali li joħolqu konfużjoni minnaħa tax-xerrej jew tal-konsumatur dwar l-età u l-kwalitajiet essenzjali tal-"Cognac".

10. **Deskrizzjoni tar-rabta bejn ix-xarba spirituża u l-oriġini ġeografika tagħha, inklużi, fejn xieraq, l-elementi speċifiċi tad-deskrizzjoni tal-prodott jew tal-metodu ta' produzzjoni li jiġġustifikaw ir-rabta**

L-"eaux-de-vie de Cognac" għandhom bilanċ u karatteristiċi aromatiċi li huma speċifikament tagħhom, li jikkorrispondu għall-konformità mal-elementi kollha tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-denominazzjoni ta' oriġini ġeografika tagħhom, il-varjetajiet tad-dwieli, it-tħarriġ tal-vinji, it-tekniki użati biex isiru l-inbejjed, id-distillazzjoni tagħhom u t-tqaddim tal-ispirti.

1) *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali u umani tar-rabta maż-żona*

a) Il-klima

Ir-reġjun definit ta' "Cognac", li jkopri kważi t-totalità ta' Charente-Maritime, parti kbira minn Charente u xi muniċipalitajiet ta' Dordogne u Deux-Sèvres, jinsab fit-Tramuntana tal-baċir ta' Aquitaine, li jmiss mal-Oċean Atlantiku. Jispiċċa lejn il-Punent, bit-truf ta' Gironde u l-gżejjer (Ré u Oléron) u, lejn il-Lvant, lejn Angoulême, lejn l-ewwel għoljiet tal-Massif Central. Ix-xmara Charente taqsam ir-reġjun, u fiha jidħlu xmajjar żgħar: in-Né, l-Antenne, is-Seugne, eċċ.

Il-klima oċeanika moderata hija pjuttost omoġenja, bl-eċċezzjoni tar-reġjuni kostali, li huma aktar xemxin u għandhom firxa ta' temperaturi aktar baxxi. Minħabba l-prossimità tal-oċean, għalkemm aktar abbundanti fix-xitwa, ix-xita tista' tinżel fi kwalunkwe żmien tas-sena. B'riżultat ta' dan, in-nixfiet huma rari, u jippermettu provvista regolari tal-ilma għad-dielja. It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 13 °C, bi xtiewi pjuttost moderati. It-temperaturi huma biżżejjed biex jiżguraw maturazzjoni xierqa tal-għeneb, iżda mhux eċċessivi biex jiġi evitat il-ħruq tal-għeneb.

b) Il-vinja

Henri Coquand (1811-1881), professur tal-ġeoloġija, studja l-ġeoloġija tar-reġjun f'nofs is-seklu 19 u approva klassifikazzjoni taż-żoni differenti skont il-kwalità tal-ispirti li l-ħamrija tagħhom tista' tipproduċi.

Il-ħidma tiegħu wasslet għad-definizzjoni ta' diversi "crus" madwar l-1860 u serviet bħala l-bażi għad-Digriet tat-13 ta' Jannar 1938 li jiddefinixxi dawn il-crus. L-ismijiet ġeografiċi addizzjonali għad-denominazzjoni "Cognac" dejjem jintużaw bl-ismijiet storiċi tagħhom: "Grande Champagne", "Petite Champagne", "Fine Champagne", "Borderies", "Fins bois", "Bons Bois", li magħhom għandu jiżdied "Bois ordinaires" jew "Bois à terroir".

Għandu jiġi ċċarat li l-isem ġeografiku addizzjonali "Fine Champagne" ma jikkorrispondix għal territorju kif inhu.

Madankollu, l-użu tiegħu huwa riżervat għal assemblage ta' spirti derivati esklussivament miż-żewġ ismijiet ġeografiċi addizzjonali "Grande Champagne" u "Petite Champagne", b'mill-inqas 50 % ta' spirti mill-"Grande Champagne".

Skont ix-xogħlijiet li saru f'dak iż-żmien, il-karatteristika dominanti tal-ħamrija ta' dawn l-ismijiet hija kif ġej:

— Grande u Petite Champagne: ħamrija taflija u kalkarja pjuttost superfiċjali fuq ġebla tal-ġir ratba, bajdanija u Kretaċja;

— Borderies: ħamrija siliko-taflija, bi żnied li jirriżulta mid-dekarbonizzazzjoni tal-ġebla tal-ġir;

— Fins Bois: okkupati b'mod predominanti minn "groies", ħamrija taflija u kalkarija ħamra superfiċjali b'ħafna ċagħaq, u l-parti l-oħra minn ġebla tal-ġir iebsa Ġurassika u minn ħamrija taflija ħafna;

— Il-Bois (Bons Bois, Bois ordinaires u Bois à terroirs): ħamrija ramlija fiż-żoni kostali, f'xi widien u fin-Nofsinhar kollu tal-vinja. Dan huwa r-ramel li rriżulta mill-erożjoni tal-Massif Central.

Il-vinji ddedikati għall-produzzjoni tal-"Cognac" issa jkopru madwar 75 000 ettaru, jew 95 % tal-vinji fiż-żona (madwar 9 % taż-żona agrikola fiż-żona definita). L-ugni blanc hija l-aktar varjetà tad-dwieli mħawla: issa tammonta għal kważi 98 % tal-vinji ta' Cognac.

c) L-ekonomija ta' "Cognac"

L-ekonomija tar-reġjun storikament kienet marbuta mal-prosperità ta' "Cognac", li madwaru żviluppaw ħafna professjonijiet u industriji relatati biex iffurmat komunità professjonali ffukata kompletament fuq il-produzzjoni u l-bejgħ tal-"Cognac".

Il-kumpaniji involuti fil-produzzjoni tal-"Cognac" (madwar 5 500 vitikultur, 110 distillatur professjonali u 300 kummerċjant) jiffurmaw komunità professjonali b'saħħitha ta' madwar 12 000 persuna: buttara, ħaddiema tal-bojlers, fabbriki tal-ħġieġ, tal-kartun, tal-istampar u tat-tappijiet, trasportaturi, laboratorji enoloġiċi, manifatturi ta' tagħmir agrikolu, eċċ.

2) *Fatturi storiċi relatati mar-rabta maż-żona*

Ir-riċerka arkeoloġika mwettqa f'Charentes ipprovdiet evidenza li l-ewwel tħawwil tal-vinji sar fi tmiem l-ewwel seklu AD. Barra minn hekk, l-iskavar wera li r-reġjun kien mimli bini tal-azjendi agrikoli, b'mod partikolari l-vitikultura, fatt li kkonferma l-produzzjoni tal-inbid fir-reġjun sa minn meta l-Imperu Ruman kien fl-aqwa tiegħu.

Fil-Medju Evu, bis-saħħa tax-xmara Charente, tfaċċat mentalità li twassal għall-kummerċ internazzjonali fir-reġjun. Il-belt ta' Cognac diġà kienet distinta għall-kummerċ tal-inbid tagħha, flimkien mal-attività tal-imħażen tal-melħ tagħha, li ilha magħrufa mis-seklu 11. L-inbejjed mill-vinja Poitou, ittrasportati minn bastimenti Olandiżi li kienu qed ifittxu melħ mill-kosta tal-Atlantiku, kienu apprezzati fil-pajjiżi li jmissu mal-Baħar tat-Tramuntana.

Fis-seklu 16, l-Olandiżi ddeċidew li jiddistillaw l-inbejjed tar-reġjun sabiex jippreservawhom aħjar. Fir-Rinaxximent, il-kummerċ kiber b'mod sinifikanti. Il-bastimenti Olandiżi fittxew f'Cognac u fil-portijiet ta' Charente l-inbejjed magħrufa ta' "Champagne" u "Borderies".

Madankollu, dawn l-inbejjed, li kellhom qawwa alkoħolika baxxa, batew mit-tul tal-vjaġġi bil-baħar. L-għarfien tal-arti tad-distillazzjoni mill-Olandiżi ħeġġiġhom jiddistillaw l-inbid f'darhom sabiex jippreservawh aħjar. Huma semmewh "brandwijn" (li litteralment tfisser "inbid maħruq"), li minnu ħareġ l-isem "brandy", spirtu tal-inbid.

Fil-bidu tas-seklu 17, id-distillazzjoni doppja ppermettiet li l-prodott jivvjaġġa fil-forma ta' spirtu li ma jinbidilx, li huwa ħafna aktar ikkonċentrat mill-inbid. L-ewwel lampiki, installati f'Charente mill-Olandiżi, ġew immodifikati gradwalment; l-abitanti ta' Charente kkontrollaw u tejbu t-teknika bil-proċess tad-distillazzjoni doppja.

F'nofs is-seklu 19, twieldu għadd kbir ta' kumpaniji li bdew jikkonsenjaw l-ispirti fi fliexken aktar milli fil-btieti.

Din il-forma ġdida ta' kummerċ fiha nnifisha ħolqot industriji relatati: il-produzzjoni tal-ħġieġ (li wasslet għal għarfien lokali għall-mekkanizzazzjoni tal-proċessi tal-manifattura tal-fliexken), il-manifattura tal-kaxxi u t-tappijiet, u l-istampar.

Madwar l-1875 f'Charente wasal il-Phylloxera vastatrix, insett emitteri li jattakka d-dwieli billi jġebbed is-sugu mill-għeruq tagħhom. Dan qered il-biċċa l-kbira tal-vinji, li spiċċaw ikopru biss 40 600 ettaru madwar l-1893, meta mqabbla mal-280 000 ettaru qabel l-attakk tal-Phylloxera. Bħal bnadi oħra fl-Ewropa, il-vinji ta' Charente nbnew mill-ġdid permezz ta' salvaġġi Amerikani. Madankollu, dan l-episodju wassal għall-ħolqien, fl-1888, tal-Kumitat tal-Vitikultura, li sar iċ-ċentru tal-vitikultura fl-1892, struttura interprofessjonali ta' riċerka kwalitattiva ddedikata għall-"Cognac".

Din l-istruttura investiet ħafna fir-riċerka dwar il-varjetajiet. B'riżultat tal-ħidma tagħha, l-ugni blanc saret, lejn nofs is-seklu 20, l-aktar varjetà użata. Irriżulta li l-ugni blanc hija aktar reżistenti mid-dwieli tradizzjonali li kienu jintużaw qabel il-kriżi tal-Phylloxera (colombard, folle blanche, eċċ.) imdgħajfa bit-tilqim.

Kienet iffavorita wkoll għall-produttività tagħha (ir-rendiment tagħha huwa bejn 120 u 130 ettolitru volum/ettaru), l-aċidità tagħha u l-kontenut baxx ta' zokkor tagħha, li jrendi nbid b'qawwa alkoħolika baxxa. Bħala varjetà ta' għeneb ta' oriġini Taljana (magħrufa bħala "Trebbiano Toscano"), ma taqbiżx it-Tramuntana tar-reġjun tal-"Cognac".

3) *Elementi storiċi relatati mar-reputazzjoni tal-prodott*

Minn tmiem is-seklu 17, u speċjalment mis-seklu ta' wara, is-suq ġie organizzat u, sabiex tiġi ssodisfata d-domanda, inħolqu attivitajiet kummerċjali. Il-bankijiet ("comptoirs"), uħud ta' oriġini Anglo-Sassona, stabbilew ruħhom fil-bliet ewlenin tar-reġjun: pereżempju Martell fl-1715, Rémy Martin fl-1724, Delamain fl-1759, Hennessy fl-1765, Godet fl-1782, Hine fl-1791 u Otard fl-1795.

Fit-23 ta' Jannar 1860, l-iffirmar ta' trattat kummerċjali bejn Franza u l-Ingilterra, taħt l-impetu ta' Napuljun III, wassal għal żieda kbira fil-bejgħ tal-"Cognac", li laħaq il-quċċata tiegħu fl-1879 (il-ħolqien ta' kumpaniji kummerċjali: Bisquit fl-1819, Courvoisier fl-1843, Royer fl-1853, Meukow fl-1862, Camus u Hardy fl-1863).

Fl-ewwel nofs tas-seklu 20, ġiet introdotta leġiżlazzjoni dwar il-"Cognac" biex taċċerta ż-żamma tad-drawwiet lokali, leali u kostanti:

— 1909: id-definizzjoni taż-żona ġeografika tal-produzzjoni;

— 1936: ir-rikonoxximent tal-"Cognac" bħala denominazzjoni ta' oriġini kontrollata;

— 1938: id-definizzjoni tad-denominazzjonijiet reġjonali (crus jew ismijiet ġeografiċi).

Matul it-Tieni Gwerra Dinjija, twaqqaf "Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie" (Uffiċċju għat-Tqassim tal-Inbejjed u tal-Ispirti) biex jiġi ssalvagwardjat l-istokk tal-"Cognac". Dan ġie sostitwit, fil-mument tal-Liberazzjoni ta' Franza fl-1946, mill-Uffiċċju Nazzjonali Interprofessjonali tal-Cognac (BNIC, Bureau national interprofessionnel du Cognac), li sar parti miċ-ċentru tal-vitikultura mill-1948. Il-vitikulturi u l-kummerċjanti tal-"Cognac" qablu li jiddefinixxu l-kompitu ġenerali tal-BNIC, li huwa li jiżviluppa l-"Cognac" u li jirrappreżenta u jiddefendi l-interessi kollettivi tal-professjonisti. Il-BNIC jintervjeni b'mod partikolari biex jirreklama, jiddefendi u jippromwovi d-denominazzjoni ta' oriġini "Cognac" jew biex jippromwovi r-relazzjonijiet bejn il-kummerċ u l-vitikultura. Hija għandha wkoll missjoni ta' servizz pubbliku u, bħala tali, timmonitorja t-tqaddim, il-kontrolli tal-età u l-monitoraġġ tal-kwalità tal-"Cognac" ("suivi aval qualité") u toħroġ iċ-ċertifikati meħtieġa għall-esportazzjoni.

Magħruf storikament bħala prodott tal-esportazzjoni, aktar minn 95 % tal-"Cognac" issa qed jiġi kkunsmat barra mill-pajjiż minn konsumaturi li jinsabu fi kważi 160 pajjiż differenti. Mil-Lvant Imbiegħed sal-Ewropa u l-kontinent Amerikan, il-"Cognac" huwa magħruf minn dawk li jħobbuh bħala spirtu ta' kwalità għolja ħafna, simbolu tal-istil tal-ħajja Franċiż.

4) *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika, il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott*

Il-varjetajiet fir-reġjun, b'mod partikolari l-ugni blanc, huma kkaratterizzati minn produttività għolja u maturazzjoni tardiva, li għandhom ħafna vantaġġi għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' distillazzjoni b'livell baxx ta' alkoħol u aċidu, żewġ kwalitajiet essenzjali għall-kwalità finali tal-"eaux-de-vie de Cognac".

L-inbejjed maħsuba għall-produzzjoni tal-"eaux-de-vie de Cognac" għandhom speċifiċità reali, deskritta b'mod konsistenti fil-letteratura xjentifika u teknika għal aktar minn seklu.

It-tfittxija għal inbejjed b'livell baxx ta' alkoħol u aċidu hija għalhekk karatteristika partikolari u kostanti tal-produzzjoni tal-"eaux-de-vie de Cognac" (Ravaz (1900), Lafon *et al* (1964), Lurton *et al* (2011)).

L-aċidità effettivament tippermetti li l-inbid jinħażen b'mod naturali matul ix-xhur tax-xitwa sad-distillazzjoni, u l-qawwa alkoħolika baxxa tippermetti li tinkiseb il-konċentrazzjoni mixtieqa tal-aromi li jinsabu fl-inbejjed.

Rendimenti baxxi għandhom it-tendenza li jirriżultaw f'qawwa alkoħolika ogħla skont il-volum tal-inbejjed, kif ukoll livelli aktar baxxi ta' aċidità u kontenut aktar baxx ta' nitroġenu fl-għeneb. Iż-żieda fir-rendiment hija riflessa fix-xejra opposta, tnaqqis fil-qawwa alkoħolika u żieda fl-aċidità.

Madankollu, parametri oħra, bħall-proporzjon tal-aċidu maliku, il-maturazzjoni gradwali inferjuri tat-togħmiet, id-dilwizzjoni tagħhom u l-frekwenza tal-attakki tal-Botrite, li huma ta' detriment għall-kwalità tal-ispirti, jiżdiedu meta r-rendiment ikun eċċessiv.

Dan is-sett ta' parametri għalhekk iwassal għad-definizzjoni ta' żona ta' rendiment ottimali, li tvarja kull sena skont il-karatteristiċi tal-ħsad.

Barra minn hekk, l-iffissar ta' rendiment annwali massimu, skont l-evoluzzjoni ta' dawn il-parametri, jippermetti li l-produzzjoni ssir fiż-żona ta' rendiment ottimali għall-produzzjoni tal-inbejjed li jipprovdu l-aħjar bilanċ bejn il-parametri differenti ta' kwalità li huma meħtieġa għall-produzzjoni tal-"eaux-de-vie de Cognac". Għalhekk dan ir-rendiment annwali jinsab f'firxa ottimali li fiha tinsab ir-riżerva klimatika.

Barra minn hekk, ir-riskju ta' deprezzament kwalitattiv tal-inbejjed prodotti meta r-rendiment jiżdied b'mod eċċessiv iwassal għall-introduzzjoni ta' miżuri addizzjonali li jikkonċernaw il-produttività tal-vinji, inkluż l-istabbiliment ta' limitu massimu tar-rendiment.

Il-kwalità aromatika tal-ispirti tiddependi ħafna mill-karatteristiċi tal-inbejjed użati.

L-għażla tal-varjetajiet tad-dwieli u l-konformità mar-regoli speċifiċi tal-vinifikazzjoni stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-denominazzjoni "Cognac" jagħmluha possibbli li jiġu prodotti nbejjed b'aromi fini u delikati, li huma essenzjali għall-produzzjoni ta' spirti ta' kwalità għolja. Dawn l-inbejjed ma jridx ikollhom noti li jnaqqsu l-kwalità bħall-karatteristiċi tal-pjanti, aċetaldeid żejjed (ossidizzat), alkoħols ogħla (toqol) jew ċerti komposti assoċjati mad-deterjorament tal-inbejjed matul il-preservazzjoni tagħhom. Minbarra l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, għadd ta' rakkomandazzjonijiet dwar il-ħsad u l-għasir, il-proċess tal-fermentazzjoni u l-preservazzjoni tal-inbejjed li qed jistennew id-distillazzjoni huma soġġetti għal rakkomandazzjonijiet imfassla apposta, aġġornati regolarment u distribwiti b'mod mifrux lil min jagħsar l-għeneb fiż-żona tal-produzzjoni.

L-għarfien taż-żbir u tal-vinifikazzjoni:

L-aċidità u l-grad baxx tagħha huma msaħħa mill-metodu taż-żbir magħżul mill-vitikultur abbażi ta' diversi fatturi:

— il-wisa' bejn il-flanni;

— l-għoli taz-zokk u l-veġetazzjoni;

— il-metodu ta' tħarriġ innifsu: żbir tradizzjonali għat-tul, żbir bis-sistemi tal-cordon (cordons għoljin mdendla jew laxki, eċċ.).

L-għenieqed jitgħasru immedjatament wara l-ħsad fi preses tradizzjonali orizzontali bil-pjanċa jew fil-preses pnewmatiċi. Il-preses kontinwi b'viti Archimedes huma pprojbiti. Il-meraq miksub jitqiegħed għall-fermentazzjoni malajr kemm jista' jkun. Iż-żieda taz-zokkor hija pprojbita.

L-ippressar u l-fermentazzjoni huma mmonitorjati bir-reqqa peress li jkollhom effett deċiżiv fuq il-kwalità finali tal-ispirtu. Sabiex tiġi ppreservata l-kwalità tal-ispirti futuri, ma jista' jiżdied l-ebda diossidu tal-kubrit mal-inbejjed tad-distillazzjoni matul il-perjodi ta' fermentazzjoni.

B'riżultat ta' dan, id-data finali għad-distillazzjoni tal-inbejjed bojod maħsuba għall-produzzjoni tal-"Cognac" hija l-31 ta' Marzu tas-sena ta' wara l-ħsad, sabiex jiġi evitat kwalunkwe riskju għall-preservazzjoni tal-inbejjed.

Id-distillazzjoni:

Id-distillazzjoni f'Cognac hija kkaratterizzata mill-prinċipju tad-distillazzjoni definit: id-distillazzjoni mhux kontinwa, jew distillazzjoni doppja, magħrufa wkoll bħala distillazzjoni "à repasse", u l-lampik użat: il-lampik imsejjaħ "Charentais", li l-forma, il-materjal, il-kapaċità u l-metodu tat-tisħin tiegħu ilhom definiti mill-1936 u huma assolutament deċiżivi għall-kwalità tal-ispirti.

Fil-fatt:

— il-forma tal-apparat tgħin fl-għażla tas-sustanzi volatili;

— it-tisħin bi fjamma mikxufa jiġġenera s-sinteżi tal-aromi addizzjonali meta l-inbid jiġi f'kuntatt mal-qiegħ tal-bojler (fenomenu tat-tisjir);

— il-mekkaniżmi tal-lampik f'kuntatt mal-inbid, il-fwar jew id-distillati huma magħmula kompletament mir-ram minħabba l-proprjetajiet fiżiċi ta' dan il-metall (malleabbiltà, konduzzjoni tajba tas-sħana) u r-reattività kimika tiegħu ma' ċerti kostitwenti tal-inbejjed.

Dan it-tip ta' lampiki jinvolvi operazzjoni delikata f'kull distillazzjoni: il-"qtugħ", li jikkonsisti fil-qsim tal-fluss tad-distillat skont il-qawwa alkoħolika tiegħu skont il-volum (TAV) u l-kompożizzjoni tiegħu f'sustanzi volatili bejn il-qalba u l-partijiet maħsuba għar-riċiklaġġ fid-distillazzjonijiet li ġejjin. B'riżultat ta' dan, bħal-limitazzjoni tal-kapaċità tat-tagħbija matul it-tieni tisħin, id-distillazzjoni f'Cognac tibqa' operazzjoni artiġjanali kontrollata mill-għarfien espert tad-distillatur. Għalhekk, skont il-kwalità tal-inbejjed (rikkezza tal-inbejjed, TAV, aċidità, eċċ.) u l-objettivi kwalitattivi tagħhom, id-distillaturi se jiddeċiedu meta dawn il-qatgħat ikunu xierqa u kif għandhom jiġu rriċiklati.

Karatteristiċi tal-ispirti skont l-ismijiet ġeografiċi:

L-ispirti miksuba mal-ħruġ tal-lampik huma kkaratterizzati minn diversità analitika u organolettika kbira, li tirriżulta b'mod partikolari mill-oriġini tagħhom. Din id-diversità se timponi l-implimentazzjoni ta' tekniki differenti ta' tqaddim għal durati varjabbli.

Il-Grande Champagne:

Il-Grand Champagne jagħti lok għal spirti fini ħafna b'ħafna distintività u tul, b'aroma predominanti ta' fjuri. Meta jimmatura bil-mod, l-ispirti tiegħu jeħtieġu tqaddim fit-tul fi btieti tal-ballut sabiex jilħqu maturità sħiħa.

Il-Petite Champagne:

L-ispirti tiegħu għandhom sostanzjalment l-istess karatteristiċi tal-Grande Champagne, madankollu mingħajr ma jkunu estremament fini.

Il-Fine Champagne:

Il-"Cognac" ippreżentat taħt l-isem "Fine Champagne" għandu karatteristiċi organolettiċi li jirriżultaw mill-assemblage tal-ispirti tal-Grande Champagne (mill-inqas nofs) u tal-Petite Champagne.

Il-Borderies:

Dawn il-vinji jipproduċu spirti bbilanċjati, ifuħu u ħelwin, ikkaratterizzati minn fwieħa tal-fjura tal-vjola. Huma għandhom ir-reputazzjoni li jiksbu l-aħjar kwalità tagħhom wara perjodu ta' maturazzjoni iqsar mill-ispirti ta' "Champagne".

Il-Fins Bois:

Il-Fins Bois huma l-akbar vinja. Dawn jipproduċu spirti bbilanċjati u flessibbli li jitqaddmu relattivament malajr u li l-fwieħa tal-frott tagħhom tfakkar fl-għeneb magħsur.

Il-Bois (Bons Bois, Bois à Terroir jew Bois Ordinaires):

Il-Bons Bois jipproduċu spirti b'aromi ta' frott li jitqaddmu malajr.

It-tqaddim:

Il-kwalità tal-inbejjed mil-lampik hija riflessjoni essenzjali tal-kwalità tal-inbejjed li minnhom jiġu prodotti.

It-tqaddim tal-ispirti huwa l-proċess li jippermettilhom jilħqu l-maturazzjoni, jiġifieri l-istadju tal-iżvilupp li jikkorrispondi għall-aktar karatteristiċi organolettiċi armonjużi tagħhom.

Dan isir esklussivament f'kontenituri tal-injam tal-ballut, li waħedhom jippermettu l-maturazzjoni tal-prodotti.

It-tul ta' żmien tiegħu huwa ddeterminat mill-karatteristiċi tal-ispirti waqt it-tqaddim, il-profil tal-kwalità tal-prodott imfittex iżda wkoll mit-tip u l-età tal-kontenituri tal-ballut użati għat-tqaddim.

Dan jinkludi l-estrazzjoni tal-komposti tal-injam kif ukoll fenomeni tal-ossidazzjoni u ħafna żviluppi fiżikokimiċi indispensabbli biex jinkisbu l-karatteristiċi sensorjali tal-ispirti mqaddma, inkluż il-kulur.

It-tqaddim tal-“Cognac” huwa proċess li jibbenefika mhux biss mill-kundizzjonijiet klimatiċi speċifiċi għar-reġjun iżda wkoll mill-għarfien espert li żviluppa fir-reġjun matul l-istorja. Matul it-tqaddim, l-ispirtu l-ġdid jibqa’ għal diversi snin (xi drabi diversi deċennji) fl-injam tal-ballut minn meta joħroġ mil-lampik; imbagħad iseħħu fenomeni fiżikokimiċi differenti: l-evaporazzjoni tal-ilma u l-alkoħol, il-konċentrazzjoni ta’ diversi sustanzi, l-estrazzjoni tal-komposti tal-injam, l-ossidazzjoni, eċċ. Dawn il-fenomeni huma ggwidati mill-karatteristiċi inizjali tal-ispirtu (il-qawwa alkoħolika u l-aċidità), mit-tip ta’ kontenitur li jinżamm fih u mill-karatteristiċi fiżiċi tal-kantina li fiha jitqiegħed il-kontenitur (it-temperatura, l-umdità u l-arjazzjoni).

It-tqaddim huwa kkaratterizzat, fi ħdan il-klima oċeanika moderata taż-żona ġeografika tal-“Cognac”, mir-riċerka ta’ esponiment tal-ispirti għal kundizzjonijiet ta’ umdità medja u alternazzjonijiet staġjonali li jevitaw l-estremitajiet. Il-post u l-kostruzzjoni tal-kantini għandhom jiġu adattati biex ikollhom kundizzjonijiet ibbilanċjati sabiex l-ispirtu jsir ħelu mezzan u jiqdiem b’mod armonjuż.

Il-ballut fin (Tronçais) jew aħrax (Limousin), *Quercus petraea* (sessiliflora jew robur) jew *Quercus robur* (pedunculata) intgħażel minħabba l-kapaċità tiegħu li jippermetti l-interazzjonijiet bejn l-ispirtu, l-ambjent ta’ barra u l-injam fuq perjodi twal ta’ żmien. L-għadd kbir ta’ buttara li żviluppaw fiż-żona ġeografika kienu kapaċi, f’kooperazzjoni mill-qrib mas-sidien tal-kantini tal-“Cognac”, jiżviluppaw l-aktar kontenitur xieraq għat-tqaddim tal-“Cognac”. Huwa f’idejn is-sidien tal-kantini li jagħżlu l-aktar kontenituri xierqa, skont il-karatteristiċi inizjali tal-ispirti l-ġodda, l-istadju tat-tqaddim u l-objettivi kwalitattivi tagħhom.

Matul il-perjodu ta’ żvilupp sħiħ tal-“Cognac” f’kuntatt mal-injam tal-ballut u mal-arja, huwa gradwalment jitlef frazzjoni tal-ilma u tal-alkoħol li jkun fih bl-evaporazzjoni. Dan il-fwar tal-alkoħol (imsejjaħ “la part des anges”, is-sehem tal-anġli) kull sena jirrappreżenta l-ekwivalenti ta’ diversi miljuni ta’ fliexken u jalimenta faqqiegħ mikroskopiku, Torula compniacensis, viċin tal-kantina, li jkopri u jsewwed il-ġebel tar-reġjun.

It-tqaddim tal-“Cognac” huwa marbut b’mod inseparabbli mal-arti tal-assemblages. Din l-arti tinsab fil-qalba tas-sengħa tal-kantini tal-“Cognac”. Bħal pittur bil-paletta tal-kuluri tiegħu, is-sid tal-kantina jagħżel lottijiet differenti tal-“Cognac” b’diversi oriġini: crus diversifikati, etajiet ta’ tqaddim varjati, “Cognac” imqaddem fi btieti ġodda, ħomor (li diġà kien fihom il-“Cognac”) u ta’ diversi oriġini u f’tipi differenti ta’ kantini (umdi jew xotti).

Fil-fatt, skont il-perkors ta’ tqaddim tiegħu, kull spirtu għandu l-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tiegħu, li jiġu enfasizzati fid-dawl ta’ dawk tal-ispirti l-oħra li magħhom għandhom jiġu assemblati.

Minħabba l-kumplessità tiegħu, dan l-assemblaġġ konvenjenti ma jistax jiġi previst bis-sempliċi applikazzjoni ta’ riċetti tekniċi. Is-sid tal-kantina jistrieħ fuq għarfien empiriku (għarfien tad-diversità tal-materja prima u l-karattru distintiv tad-denominazzjoni, esperjenza tal-interazzjonijiet bejn din il-materja prima u l-fatturi tat-tqaddim, ħakma tat-tekniki meħtieġa) li jeħtieġ monitoraġġ kostanti permezz tad-dewqan u li jesiġu memorja sensorjali vasta tal-ispirti fl-istadji varji tal-produzzjoni.

Dan l-għarfien, li jeħtieġ ħafna snin ta’ tagħlim f’kuntatt ma’ dawk bl-aktar esperjenza fis-sengħa, seta’ jiddistingwi ruħu, iżomm ruħu u jingħadda bis-saħħa tad-densità tan-negozji fiż-żona u l-iskambji li jseħħu fi ħdan il-komunità professjonali tad-denominazzjoni bejn is-sidien tal-kantini, il-vitikulturi, in-negozjanti u s-sensara.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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