C/2025/4107

23.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/4107)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

EÚ č.: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☒ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☒ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO – *Institut National de l'Origine et de la Qualité*)

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Vykonané zmeny nezahŕňajú zmenu názvu, nemení sa nimi názov podľa právnych predpisov ani kategória liehoviny, nepredstavujú riziko zhoršenia kvality, dobrej povesti alebo iných vlastností liehoviny a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zaradenie nových odrôd.*

Opis

Skupina výrobcov zapísala do špecifikácie svojho výrobku tri medzidruhové odrody Coutia, Luminan a Vidal ako odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Vybrané odrody umožňujú výrobu vín s nízkym obsahom alkoholu a vysokou kyslosťou, čo z nich robí vhodné odrody na výrobu liehovín.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmenili sa aj pravidlá týkajúce sa odrodovej skladby (časť 1 oddiel D ods. 1 – Odrodová skladba) a pravidlá zmiešavania (časť 1 oddiel D ods. 10 – Pravidlá zmiešavania a konečnej úpravy).

Podiel odrôd Coutia B, Luminan B a Vidal B, spolu alebo samostatne, tvorí najviac 5 % odrodovej skladby podniku. Podniky s rozlohou menšou ako 20 ha sa môžu od tohto pravidla odchýliť, a to v maximálnej miere 1 ha pre VIFA a 10 % v prípade odrodovej skladby.

Zmenil sa bod „Spôsob výroby liehoviny“ jednotného dokumentu.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Skupina výrobcov túto žiadosť odôvodnila potrebou výberu muštových odrôd prispôsobených environmentálnym požiadavkám a zmene klímy, ktoré majú výrazný vplyv na systémy poľnohospodárskej výroby. V tejto súvislosti skupina už dve desaťročia realizuje výskumné programy v spolupráci s Francúzskym národným výskumným inštitútom pre poľnohospodárstvo, výživu a životné prostredie (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement* – INRAE) a Francúzskym inštitútom pre víno a vinič (*Institut Français de la Vigne et du Vin* – IFV) zamerané na výber týchto odrôd.

Vybrané odrody umožňujú výrobu vín s nízkym obsahom alkoholu a vysokou kyslosťou. Skupina takisto tvrdí, že aromatické profily týchto odrôd zodpovedajú typickým vlastnostiam vínnych destilátov Cognac.

Špecifikáciu výrobku je potrebné zmeniť s cieľom zahrnúť do nej nové odrody a:

— zmeniť pravidlá týkajúce sa odrodovej skladby.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Agroenvironmentálne ustanovenia*

Opis

Zmenili sa environmentálne ustanovenia [časť 1 oddiel D ods. 2 písm. g) – Agroenvironmentálne opatrenia] týkajúce sa ničenia buriny na pozemkoch a plochách medzi radmi. Cieľom týchto zmien je zahrnúť pravidlá týkajúce sa kontrol, ktoré sa majú dodržiavať na účely vyhlásenia súladu.

Konkrétne:

— chemické ničenie buriny v páse medzi radmi v šírke maximálne 80 cm, pokiaľ je vzdialenosť medzi radmi 2,5 m alebo menej,

— chemické ničenie buriny v páse medzi radmi je povolené maximálne na jednej tretine plochy, ak je vzdialenosť medzi radmi väčšia ako 2,5 m.

Zmenil sa bod „Spôsob výroby liehoviny“ jednotného dokumentu.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Po zavedení agroenvironmentálnych ustanovení do špecifikácie výrobku sa plán kontrol zmenil a bol schválený v septembri 2021.

Kontrolné útvary zaviedli metodiku kontrol, v ktorej sa stanovujú pestovateľské postupy v súlade s týmito novými ustanoveniami.

Skupina chce v špecifikácii výrobku objasniť vymedzenie dvoch cieľových hodnôt, ktoré sa týkajú týchto dvoch agroenvironmentálnych ustanovení, aby boli kontroly spoľahlivejšie.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou*

Opis

Časť 1 oddiel E ods. 2 – Historické faktory týkajúce sa súvislosti s oblasťou:

— namiesto 15. storočia sa uvádza údaj „v 16. storočí“,

— namiesto 15. storočia sa uvádza údaj „začiatkom 17. storočia“.

Storočia označujúce historické udalosti boli nesprávne.

S cieľom opraviť túto chybu sa zmenil bod jednotného dokumentu týkajúci sa súvislosti.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Tieto zmeny sa vykonali s cieľom opraviť chyby týkajúce sa storočí pri opise súvislosti s pôvodom.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Aktualizácia maximálneho obsahu alkoholu v obj. %*

Opis

Časť 1 oddiel B ods. 3 – Špecifické vlastnosti v porovnaní s liehovinami rovnakej kategórie: maximálny obsah alkoholu sa zmenil zo 72,4 obj. % na 73,7 obj. %.

Aktualizácia maximálneho obsahu alkoholu na 73,7 obj. % bola prijatá v júni 2022. Organizácia výrobcov túto žiadosť odôvodnila globálnym otepľovaním, ktoré viedlo k zvýšeniu obsahu alkoholu v obj. % vo vínach určených na destiláciu, a teda aj k zvýšeniu obsahu alkoholu v *brouillis* (surovom destiláte).

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Vzhľadom na nedopatrenie, ku ktorému došlo počas predchádzajúceho schvaľovania špecifikácie výrobku, je potrebné zmeniť časť 1 oddiel B ods. 3 špecifikácie výrobku, aby sa táto chyba napravila.

Do jednotného dokumentu však táto chyba zanesená nebola a netreba ho teraz meniť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Prechodné opatrenia*

Opis

Vypustili sa prechodné opatrenia (časť 1 oddiel D ods. 11 – Prechodné opatrenia) týkajúce sa odrodovej skladby a minimálneho času vyzrievania v zemepisnej oblasti, pretože ich platnosť sa skončila.

Jednotný dokument sa v tejto súvislosti nezmenil.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Prechodné opatrenia sa po skončení ich platnosti vypustili, aby bola špecifikácia výrobku jasnejšia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

Opis

Aktualizovalo sa vymedzenie zemepisnej oblasti na základe úradného zemepisného kódexu k 1. januáru 2024.

V tejto súvislosti sa zmenil aj jednotný dokument.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Zemepisná oblasť zostáva po aktualizácii úradného zemepisného kódexu z 1. januára 2024, ktorým sa nahradila verzia z roku 2020, nezmenená.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Mechanizmy hodnotenia inovácií*

Opis

Do špecifikácie výrobku sa doplnil mechanizmus na hodnotenie inovácií.

Do bodu jednotného dokumentu, v ktorom sa opisuje spôsob výroby, sa doplnila táto veta:

„Na účely hodnotenia je však povolené používať destilačné zariadenie, ktoré nie je v súlade s uvedenými pravidlami, ako sa stanovuje v protokole schválenom národným výborom na zasadnutí 11. septembra 2024, a to pod podmienkou, že inštitút INAO, organizácia výrobcov a oprávnený hospodársky subjekt podpíšu dohodu, ktorú schválil národný výbor 11. septembra 2024 a ktorá je v súlade so smernicou INAO-DIR-CNAOV-2023-01."

V súvislosti s týmto hodnotením sa v bode jednotného dokumentu opisujúcom spôsob výroby objasnili aj pravidlá týkajúce sa zmiešavania:

„Každý hospodársky subjekt môže nadobúdať liehoviny, v prípade ktorých sa viac ako 10 % objemu získalo prostredníctvom mechanizmov hodnotenia inovácií, a vykonávať zmiešavanie, ak inštitút INAO, organizácia výrobcov a oprávnený hospodársky subjekt podpíšu dohodu uvedenú v oddiele D ods. 8 písm. c) a oddiele D ods. 1. Podiel objemu liehovín získaných prostredníctvom mechanizmov hodnotenia inovácií stanovených v tejto špecifikácii výrobku musí tvoriť najviac 10 obj. % pri zmiešavaní šarží liehovín použitých pri predaji spotrebiteľom a pri výrobe zmiešaných výrobkov."

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Mechanizmy hodnotenia predhrievania vín a *brouillis* sú súčasťou úsilia o splnenie cieľa v rámci chráneného označenia pôvodu Cognac znížiť spotrebu energie a emisie skleníkových plynov. Destilácia je v regióne Cognac z rôznych dôvodov – ako je napríklad jednoduchá diskontinuálna destilácia, obmedzená kapacita používaných alambikov, otvorený plameň alebo používanie fosílnych palív – zdrojom značných emisií skleníkových plynov. Na destiláciu pripadá v odvetví výroby vínnych destilátov Cognac 21 % emisií ekvivalentu CO_2, z čoho 83 % súvisí so spotrebou energie. Danou dohodou sa hodnotenie obmedzuje na tri roky.

Zmenil sa bod jednotného dokumentu, v ktorom sa opisuje spôsob výroby.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

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

2. **Krajina, ktorá predložila žiadosť**

Francúzsko

3. **Druh zemepisného označenia**

Chránené zemepisné označenie (CHZO)

4. **Kategória alebo kategórie liehoviny**

4. Vínny destilát

4.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2208 – Etylalkohol nedenaturovaný s objemovým alkoholometrickým titrom menej ako 80 % vol; destiláty, likéry a ostatné liehové nápoje

5. **Opis liehoviny**

1. Fyzikálne a chemické vlastnosti: Vínne destiláty majú pri uvedení na spotrebiteľský trh minimálny obsah alkoholu 40 obj. %, minimálny obsah prchavých látok 200 g/hl čistého alkoholu a maximálny obsah metanolu menší ako 100 g/hl čistého alkoholu. Ich farba zodpovedá pri 420 nm minimálnej absorbancii 0,1 pre optickú dráhu 10 mm. 2. Organoleptické vlastnosti: Vínne destiláty „Cognac“ sa vyznačujú jedinečnou vyváženosťou a typickou aromatickosťou. Ich komplexný a jemný senzorický profil sa vyvíja vyzrievaním. Najmladšie vínne destiláty sa vyznačujú kvetinovými a ovocnými tónmi, ako sú kvety viniča či agátu, hrozno, hrušky alebo niektoré druhy exotického ovocia. Pri kontakte s dubovým drevom získavajú charakteristické tóny, medzi ktoré patrí vanilka, kokos alebo tóny praženia. Vyzrievaním sa ich aromatický profil stáva bohatším a komplexnejším, a nadobúda tóny kandizovaného ovocia, korenia, dreva, tabaku a sušeného ovocia. Tieto tóny vytvárajú komplexný a špecifický aromatický profil, ktorý sa v literatúre opisuje ako „rancio Charentais“ (Flanzy, 1998). Tento aromatický vývoj je sprevádzaný vývojom chuti. To sa prejavuje zjemnením vnemu v ústach, rozvojom charakteristickej guľatosti a objemu, ako aj výrazne dlhšou dochuťou. Medzi jednotlivými oblasťami výroby (*crus*) existujú určité nuansy, ktoré poslúžili ako základ vymedzenia oblasti, ktoré na konci 19. storočia zaviedol COQUAND: – „Grande Champagne“ produkuje veľmi jemné vínne destiláty, ktoré sa vyznačujú širokou škálou výrazných znakov a dlhou dochuťou s prevažne kvetinovým buketom. Tieto vínne destiláty vyzrievajú pomaly a na dosiahnutie úplnej zrelosti potrebujú dlhé vyzrievanie v dubových sudoch. – Vínne destiláty „Petite Champagne“ majú v podstate rovnaké vlastnosti ako „Grande Champagne“, ale optimálnu kvalitu dosahujú po kratšom zrení. – „Cognac“ predávaný s doplňujúcim zemepisným označením „Fine Champagne“ má organoleptické vlastnosti, ktoré sú výsledkom zmiešavania vínnych destilátov „Grande Champagne“ (najmenej 50 %) s „Petite Champagne“. – Vinohrady v oblasti cru „Borderies“ produkujú plné, aromatické a sladké vínne destiláty s nádychom fialkových kvetov. Sú známe tým, že optimálnu kvalitu dosahujú po kratšej dobe zrenia ako vínne destiláty „Champagne“. – „Fins Bois“ je najväčšou oblasťou cru, ktorá produkuje plné, jemné vínne destiláty, ktoré vyzrievajú pomerne rýchlo a majú ovocný buket, ktorý pripomína lisované hrozno. – V oblasti „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ a „Bois à terroirs“) sa produkujú vínne destiláty s ovocnými vôňami, ktoré vyzrievajú rýchlo. S dĺžkou vyzrievania sa vyvíja aj farba vínnych destilátov. Od bledožltej postupne prechádza do zlatožltých odtieňov, a v prípade najstarších vínnych destilátoch nadobúda jantárové a mahagónové odtiene.

Obsah alkoholu „Esprit de Cognac“ sa pohybuje od 80 obj. % až 85 obj. %.

6. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Na získanie chráneného označenia pôvodu „Cognac“, „Eau-de-vie de Cognac“ alebo „Eau-de-vie des Charentes“ sa všetky fázy výroby musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti, ktorá bola pôvodne vymedzená v novele dekrétu z 1. mája 1909 a ktorá podľa úradného zemepisného kódexu z 1. januára 2024 zahŕňa územie týchto obcí:

– *v departemente Charente:*

Celé územia obcí:

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.

Obce zahrnuté iba sčasti:

Moulins-sur-Tardoire (časť zodpovedajúca územiu delegovanej obce Rancogne k 1. januáru 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (časť zodpovedajúca územiu delegovanej obce Saint-Projet-Saint-Constant k 1. januáru 2019).

– v departemente Charente-Maritime, obce:

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,

– *v departemente Dordogne, obce:*

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

– *v departemente Deux-Sèvres, obce:*

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.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO – *Institut national de l'origine et de la qualité*).

7. **Spôsob výroby liehoviny**

Vína určené na výrobu vínnych destilátov sa získavajú z týchto odrôd viniča:

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

— Folignan B, ktorý predstavuje maximálne 10 % odrodovej skladby.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, ktoré predstavujú odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), pod podmienkou podpísania dohody medzi inštitútom INAO, organizáciou výrobcov a oprávneným hospodárskym subjektom v súlade s rámcovou dohodou pre vínne destiláty získané druhou destiláciou (*repasse*), ktorú schválil príslušný národný výbor 30. júna 2023.

Podiel odrôd Coutia B, Luminan B a Vidal B, spolu alebo samostatne, musí tvoriť najviac 5 % odrodovej skladby podniku.

Podniky s rozlohou menšou ako 20 ha sa môžu od tohto pravidla odchýliť, a to v maximálnej miere 1 ha pre VIFA a 10 % v prípade odrodovej skladby.

Súlad, pokiaľ ide o odrodovú skladbu, sa posudzuje na všetkých pozemkoch podniku určených na výrobu vínnych destilátov „Eaux-de-vie de Cognac".

a) Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby je 2 200 krov na hektár.

b) Vzdialenosť medzi radmi

Maximálna vzdialenosť medzi radmi je 3,5 m.

c) Rez

Rez sa musí vykonávať každý rok. Povolené sú všetky metódy rezu.

d) Počet očiek na hektár

Počet očiek je obmedzený na 80 000 na hektár.

e) Prvá úroda mladých vinohradov

Chránené označenie pôvodu „Cognac“ možno udeliť len destilátom, na ktorých výrobu boli použité vína z mladých vinohradov od druhého roku nasledujúceho po roku výsadby, ktorá sa musí uskutočniť pred 31. júlom.

f) Vyhynuté alebo chýbajúce kry

— V prípade vinohradov s hustotou počiatočnej výsadby alebo hustotou po ukončení premeny pozemku najviac 2 500 krov na hektár je percentuálny podiel vyhynutých alebo chýbajúcich krov podľa článku D.645-4 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu stanovený na 20 %.

— V prípade vinohradov s hustotou počiatočnej výsadby alebo hustotou po ukončení premeny pozemku viac než 2 500 krov na hektár, ale menej ako 2 900 krov na hektár je percentuálny podiel vyhynutých alebo chýbajúcich krov uvedený v článku D.645-4 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu stanovený na 25 %.

— V prípade vinohradov s hustotou počiatočnej výsadby alebo hustotou po ukončení premeny pozemku viac ako 2 900 krov na hektár je percentuálny podiel vyhynutých alebo chýbajúcich krov uvedený v článku D.645-4 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu stanovený na 35 %.

g) Agroenvironmentálne opatrenia

Používanie neselektívnych herbicídov na pozemkoch je zakázané.

Chemické ničenie buriny sa obmedzuje na pás medzi radmi takto:

— ak je vzdialenosť medzi radmi väčšia ako 2,5 m, chemické ničenie buriny pokrýva najviac jednu tretinu vzdialenosti medzi radmi,

— ak je vzdialenosť medzi radmi 2,5 m alebo menej, chemické ničenie buriny pokrýva najviac 80 cm.

Spontánne rastúca alebo zasiata vegetácia medzi radmi sa udržiava mechanicky alebo manuálne.

Chemické ničenie buriny na úvratiach je zakázané.

Maximálny povolený ročný výnos zodpovedá maximálnemu množstvu hrozna alebo ekvivalentnému objemu vína alebo muštu zozberaného na hektár, vyjadrenému v hektolitroch vína na hektár pri referenčnom obsahu alkoholu 10 obj. %. Nesmie prekročiť maximálny povolený výnos 160 hektolitrov vína na hektár pri referenčnom obsahu alkoholu 10 obj. %.

Na prepravu hrozna sa nesmú používať odstredivé čerpadlá.

Používanie kontinuálneho skrutkového lisu je zakázané.

Zakázané sú všetky metódy obohacovania.

Používanie oxidu siričitého počas fermentácie je zakázané.

Pri destilácii musia mať vína minimálny obsah alkoholu 7 obj. % a maximálny obsah alkoholu 12 obj. %. Obsah prchavých kyselín nesmie prekročiť 12,25 miliekvivalentu na liter.

a) Obdobie destilácie

Chránené označenie pôvodu „Cognac“ môžu získať len vínne destiláty získané destiláciou vín z aktuálneho vinárskeho roka.

Destilácia musí byť ukončená do 31. marca roka nasledujúceho po roku zberu.

b) Princíp destilácie

Na destiláciu sa používa metóda jednoduchej diskontinuálnej destilácie známej ako *repasse* alebo dvojitá destilácia. Pri tejto metóde pozostáva destilácia z dvoch po sebe nasledujúcich fáz, ktoré sa nazývajú chauffe.

— počas prvej destilácie (*première chauffe*) prebieha destilácia vína, pri ktorej sa získava tzv. brouillis (surový destilát).

— počas druhej destilácie (*repasse* alebo *bonne chauffe*) prebieha destilácia *brouillis*, a po vyradení frakcií zo začiatku a konca destilácie (predkvap a dokvap) sa ňou získava destilát „Cognac“.

— počas prvej a druhej destilácie sa k vínu alebo brouillis môže pridávať predkvap a dokvap z predchádzajúcich destilácií, ktoré neboli ponechané na vínny destilát „Cognac“.

c) Opis destilačného zariadenia

Destilačný prístroj – tzv. *alambic charentais* (charentský alambik) – sa skladá z kotla ohrievaného na otvorenom plameni, šapitó, labutieho krku s predhrievačom alebo bez neho a chladiacej špirály.

Kotol, šapitó, labutí krk, chladiaca špirála a držiak otvoreného liehomeru musia byť vyrobené z medi.

Na účely hodnotenia je však povolené používať destilačné zariadenie, ktoré nie je v súlade s uvedenými pravidlami, ako sa stanovuje v protokole schválenom národným výborom na jeho zasadnutí 11. septembra 2024, a to pod podmienkou, že inštitút INAO, organizácia výrobcov a oprávnený hospodársky subjekt podpíšu dohodu, ktorú schválil národný výbor 11. septembra 2024 a ktorá je v súlade so smernicou INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

Celkový objem kotla nesmie prekročiť 30 hektolitrov (s toleranciou 5 %) a objem dávky je obmedzený na 25 hektolitrov (s toleranciou 5 %) na jednu destiláciu.

Môžu sa používať aj kotly s vyššou kapacitou, než je kapacita stanovená v predchádzajúcom odseku, pokiaľ sa použijú len na prvú destiláciu na získanie surového destilátu *brouillis* a pokiaľ celková kapacita kotla nie je vyššia ako 140 hektolitrov (s toleranciou 5 %) a objem destilovaného vína je obmedzený na 120 hektolitrov (s toleranciou 5 %) na jednu destiláciu.

d) Obsah alkoholu vo vínnom destiláte

Po dvojitej destilácii nesmie obsah alkoholu vo vínnom destiláte prekročiť 73,7 obj. % pri 20 °C v nádobe, v ktorej sa uchováva vínny destilát vyrobený v daný deň.

e) Výroba „Esprit de Cognac“

Tento produkt sa vyrába po dodatočnej destilácii produktu druhej destilácie v destilačnom prístroji opísanom vyššie v texte. Obsah alkoholu sa musí pohybovať od 80 obj. % do 85 obj. %.

f) Metóda destilácie pri zmene oblasti cru

Pojmom cru (oblasť cru) sa označuje doplňujúce zemepisné označenie. Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje, je vymedzená v bode o doplňujúcich zemepisných označeniach.

Keď sa pri destilácii používajú vína pochádzajúce z rôznych oblastí cru, predkvap a dokvap z druhej destilácie možno pridať do surového destilátu brouillis alebo do vín z inej oblasti cru len za týchto podmienok:

— pred zmenou sa posledná druhá destilácia destilovanej odrody musí vykonať s použitím maximálne 33 % kapacity pálenice, ak má táto pálenica k dispozícii aspoň tri alambiky,

— predkvap a dokvap druhej zahrnutej destilácie nesmú prekročiť 8 % objemu dávky použitého alambiku.

Zmiešavanie vínnych destilátov rôzneho veku a profilu je neodmysliteľnou praxou pri výrobe vínnych destilátov „Cognac“. Umožňuje konzistentným spôsobom získavať výrobok s požadovanými presnými harmonickými organoleptickými vlastnosťami.

Každý hospodársky subjekt môže nadobúdať liehoviny, v prípade ktorých sa viac ako 10 % objemu získalo prostredníctvom mechanizmov hodnotenia inovácií, a vykonávať zmiešavanie, ak inštitút INAO, organizácia výrobcov a oprávnený hospodársky subjekt podpíšu dohodu uvedenú v oddiele D ods. 8 písm. c) a oddiele D ods. 1. Podiel objemu liehovín získaných prostredníctvom mechanizmov hodnotenia inovácií stanovených v tejto špecifikácii výrobku musí tvoriť najviac 10 obj. % pri zmiešavaní šarží liehovín použitých pri predaji spotrebiteľom a pri výrobe zmiešaných výrobkov.

Povolené sú len tieto metódy:

— dofarbenie karamelom E150a (jednoduchý karamel),

— sladenie výrobkami vymedzenými v bode 3 písm. a) prílohy 1 k nariadeniu (ES) č. 110/2008 na účely dotvorenia konečnej chute,

— pridanie výluhu z dubových čipsov vylúhovaných v teplej vode.

Použitím týchto metód sa obsah alkoholu vo vínnom destiláte nesmie zvýšiť o viac ako 4 obj. %. Zvýšený obsah alkoholu vyjadrený v obj. % sa vypočítava ako rozdiel medzi skutočným obsahom alkoholu a surovým obsahom alkoholu v obj. %.

Pridávanie výluhu z dubových čipsov predstavuje tradičnú metódu. Druh použitého dreva musí zodpovedať druhu materiálu nádoby uvedeného v špecifikácii. V prípade potreby sa výluh stabilizuje pridaním vínneho destilátu, ktorý zodpovedá cieľovému vínnemu destilátu.

Vínne destiláty „Cognac“ vyzrievajú kontinuálne výhradne v nádobách z dubového dreva.

Aby sa tieto vínne destiláty mohli uviesť na trh na účely priamej ľudskej spotreby, musia vyzrievať najmenej dva roky. Prvé dva roky musí vyzrievanie prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

8. **Špecifické pravidlá balenia**

–

9. **Špecifické pravidlá označovania**

9.1. *Všeobecné pravidlá*

Názov „Cognac“ sa môže používať bez slov *appellation contrôlée* (chránené označenie), pokiaľ nie je spojený so žiadnym doplňujúcim zemepisným označením.

9.2. *Uvádzanie veku*

Minimálny vek expedovaných vínnych destilátov „Cognac“ musí zodpovedať:

— stupňu 2 v prípade označení „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ a „Millésime“,

— stupňu 3 v prípade označení „supérieur“, „Cuvée Supérieure“ a „Qualité Supérieure“,

— stupňu 4 v prípade označení „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ a „Royal“,

— stupňu 5 v prípade označení „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ a „Réserve Royale“,

— stupňu 6 v prípade označení „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ a „Suprême“,

— stupňu 10 v prípade označení „XO“, „Hors d'âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“, „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“ a „Extra Extra Old“.

— Označenia „XXO“ a „Extra Extra Old“ sú špecifické pojmy označujúce vínne destiláty, ktoré vyzrievali aspoň 14 rokov.

S výnimkou uvedených zložených označení veku, ktoré zodpovedajú konkrétnemu vekovému stupňu (*compte*), nemení použitie viacerých označení veku patriacich k rovnakému vekovému stupňu na jednej etikete konečný vekový stupeň.

Ak sa na tej istej etikete použijú viaceré označenia veku, má prednosť najvyšší počet rokov.

Použitie údajov o vyzrievaní na etiketách a spôsob ich prezentácie nesmie kupujúceho ani spotrebiteľa uvádzať do omylu, pokiaľ ide o vek a podstatné vlastnosti vínneho destilátu „Cognac“.

10. **Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom a v relevantných prípadoch aj špecifické údaje týkajúce sa opisu výrobku alebo spôsobu výroby, ktoré súvislosť odôvodňujú**

Vínne destiláty „Cognac“ sa vyznačujú jedinečnou vyváženosťou a aromatickým charakterom, ktoré sú prejavom súladu so všetkými časťami špecifikácie označenia z hľadiska zemepisného pôvodu, odrôd viniča, vinohradníckych postupov, vinárskych výrobných techník, destilácie a vyzrievania.

1. *Opis prírodných a ľudských faktorov rozhodujúcich pre súvislosť s oblasťou*

a) Podnebie

Vymedzená oblasť „Cognac“, ktorá pokrýva takmer celé územie departementu Charente-Maritime, väčšinu územia departementu Charente a niekoľko obcí na území departementov Dordogne a Deux-Sèvres, leží severne od Akvitánskej panvy a pri pobreží Atlantického oceánu. Na západe ju ohraničuje estuár Gironde a ostrovy Ré a Oléron. Na východ smerom k Angoulême je ohraničená prvými úpätiami Centrálneho masívu. Oblasťou preteká rieka Charente s malými prítokmi vrátane riek Né, Antenne a Seugne.

Mierne oceánske podnebie je pomerne homogénne. Výnimku predstavujú pobrežné oblasti, ktoré sú slnečnejšie a majú menšie teplotné výkyvy. Vzhľadom na blízkosť oceánu sa môžu zrážky vyskytnúť kedykoľvek počas roka, hoci najčastejšie sú v zime. Suchá sú tu teda zriedkavé, a vďaka tomu má vinič zabezpečený pravidelný prísun vody. Priemerná ročná teplota je približne 13 °C s pomerne miernymi zimami. Teploty sú dostatočné na to, aby sa zaistilo optimálne dozrievanie hrozna, ale nie príliš vysoké, takže nedôjde k jeho spáleniu.

b) Vinohrady

Geológiu oblasti študoval v polovici 19. storočia profesor geológie Henri Coquand (1811 – 1881) a v spolupráci s degustátorom vytvoril klasifikáciu jednotlivých podoblastí na základe kvality vínnych destilátov, ktoré sa v nich vyrábajú.

Približne v roku 1860 ich práca vyústila do vymedzenia jednotlivých oblastí cru a poslúžila ako základ pre dekrét z 13. januára 1938 o ich vymedzení. Doplňujúce zemepisné označenia používané pre označenie „Cognac“ sa stále používajú pod svojimi historickými názvami: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“ a „Bons Bois“, ako aj „Bois ordinaires“ a „Bois à terroir“.

Treba uviesť, že doplňujúce zemepisné označenie „Fine Champagne“ ako také nezodpovedá žiadnemu územiu.

Jeho použitie sa vyhradené pre zmes vínnych destilátov pochádzajúcich výlučne z dvoch doplňujúcich zemepisných označení „Grande Champagne“ a „Petite Champagne“, ktorá obsahuje minimálne 50 % vínneho destilátu z oblasti „Grande Champagne“.

Podľa štúdií uskutočnených v tom čase možno prevládajúci pôdny typ, ktorý charakterizuje tieto označenia, zhrnúť takto:

— „Grande Champagne“ a „Petite Champagne“: pomerne plytké ílovito-vápencové pôdy na mäkkom kriedovom vápenci z obdobia kriedy,

— „Borderies“: kremičito-ílovité pôdy s prímesou kremeňa, ktorý vznikol dekarbonizáciou vápenca,

— „Fins Bois“: zväčša pozostávajúce z *groies* (plytké, červené, veľmi kamenisté ílovito-vápencové pôdy); zvyšok tvoria tvrdé jurské vápence a veľmi ílovité pôdy,

— „Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ a „Bois à terroirs“): piesčité pôdy v pobrežných oblastiach, v niektorých údoliach a v celej južnej časti vinohradníckej oblasti. Ido piesky nanesené eróziou z Centrálneho masívu.

Vinohrady vyhradené na výrobu vínnych destilátov „Cognac“ dnes zaberajú približne 75 000 hektárov, čo je 95 % plochy vinohradov v oblasti (a približne 9 % poľnohospodárskej plochy vymedzenej oblasti). Najrozšírenejšou odrodou viniča je Ugni Blanc, Najrozšírenejšou odrodou viniča je Ugni Blanc, ktorý tvorí 98 % odrôd pestovaných v oblasti Cognac.

c) Ekonomika regiónu Cognac

Ekonomika regiónu je historicky spojená s prosperitou, ktorú priniesol obchod s výrobkami „Cognac“, okolo ktorého sa rozvinuli mnohé súvisiace profesie a odvetvia, čím vytvorili profesijnú komunitu zaoberajúcu sa výhradne výrobou a predajom vínnych destilátov „Cognac“.

Spoločnosti zapojené do výroby vínnych destilátov „Cognac“ (približne 5 500 vinohradníkov, 110 profesionálnych destilátorov a 300 obchodníkov) tvoria obrovskú profesijnú komunitu zahŕňajúcu približne 12 000 ľudí vrátane bednárov, kotlárov, sklární, tlačiarní, kartonážiek a výrobcov zátok, prepravných firiem, enologických laboratórií a výrobcov poľnohospodárskej techniky.

2. *Historické faktory týkajúce sa súvislosti s oblasťou*

Archeologický výskum v oblasti Charentes priniesol dôkazy o tom, že prvé vinohrady tu boli vysadené už koncom 1. storočia nášho letopočtu. Vykopávky navyše preukázali, že v regióne sa nachádzalo veľa hospodárskych budov určených najmä na výrobu vína, čo potvrdzuje, že sa víno v regióne vyrábalo už vo vrcholnom období rímskej ríše.

Vďaka prítomnosti rieky Charente tu v období stredoveku nastal príklon k medzinárodnému obchodu. Mesto Cognac bolo už vtedy spájané s obchodom s vínom. Okrem toho tu fungoval aj sklad soli, ktorý bol známy už od 11. storočia. Vína z vinohradov v Poitou, ktoré odvážali holandské lode prichádzajúce po soľ z pobrežia Atlantiku, si získali popularitu v krajinách ležiacich pri Severnom mori.

V 16. storočí sa Holanďania rozhodli vína z tohto regiónu destilovať, aby lepšie vydržali. V časoch renesancie už obchod prekvital. Holandské plavidlá prichádzali do Cognac a prístavov na rieke Charente po preslávené vína z oblastí *cru* „Champagne“ a „Borderies“.

Týmto vínam s nízkym obsahom alkoholu však nesvedčali dlhé plavby po mori. Holanďania ovládali umenie destilácie, takže si víno destilovali doma, aby vydržalo dlhšie. Nazývali ho *brandwijn* (doslova „pálené víno“), z čoho vznikol názov „brandy“, vínny destilát.

Začiatkom 17. storočia sa začala používať dvojitá destilácia, vďaka ktorej sa výrobok prepravoval v podobe stabilného destilátu, ktorý bol oveľa koncentrovanejší ako víno. Prvé alambiky, ktoré do regiónu Charente priviezli Holanďania, sa postupne upravovali a miestni obyvatelia si osvojili a zdokonalili techniku dvojitej destilácie.

V polovici 19. storočia bolo založených niekoľko obchodných spoločností, ktoré začali prepravovať vínny destilát vo fľašiach, a nie v sudoch.

Táto nová forma obchodu následne viedla k vzniku pridružených priemyselných odvetví: sklárstva (ktoré stojí za zrodom mechanizácie výroby fliaš v tejto oblasti), výrobe obalov a zátok a tlačiarenského odvetvia.

Okolo roku 1875 sa v oblasti Charente objavila fyloxéra viničová (*Phylloxera vastatrix*), hmyz radu polokrídlovce, ktorý napáda vinič a vysáva miazgu z koreňov. Epidémia zničila väčšinu vinohradov, ktoré sa z tejto pohromy už nikdy nespamätali. V roku 1893 zostalo len 40 600 hektárov vinohradov, v porovnaní s 280 000 hektármi pred epidémiou fyloxéry. Epidémia zničila väčšinu vinohradov, ktoré sa z tejto pohromy už nikdy nespamätali. Rovnako ako inde v Európe boli vinohrady v regióne Charente obnovené preštepením na americké podpníky. Táto udalosť viedla v roku 1888 k vytvoreniu vinárskeho výboru, ktorý sa v roku 1892 stal vinárskou stanicou, medziodborovou štruktúrou na výskum kvality destilátov „Cognac“.

Organizácia investovala veľa úsilia do výskumu odrôd. Vďaka jej práci sa odroda Ugni Blanc stala v polovici 20. storočia najrozšírenejšou odrodou. Ugni Blanc sa ukázala byť odolnejšou ako tradičné odrody používané pred epidémiou fyloxéry (Colombard, Folle Blanche atď.), ktoré boli oslabené štepením.

Bola obľúbená aj pre svoju produktivitu (výnosy v objeme 120 až 130 hektolitrov na hektár), mieru kyslosti a nízky obsah cukru, ktorých výsledkom je víno s nízkym obsahom alkoholu. Ide o odrodu pochádzajúcu z Talianska (kde je známa ako Trebbiano Toscano). Región Cognac je vôbec najsevernejšou oblasťou, kde sa pestuje.

3. *Historické faktory súvisiace s dobrou povesťou výrobku*

Od konca 17. storočia, a predovšetkým od nasledujúceho storočia, došlo k organizácii trhu, keď na účely uspokojenia dopytu vznikali obchodné spoločnosti. V najväčších mestách regiónu vznikali filiálky (*comptoirs*), niektoré anglosaského pôvodu: Martell v roku 1715, Rémy Martin v roku 1724, Delamain v roku 1759, Hennessy v roku 1765, Godet v roku 1782, Hine v roku 1791 a Otard v roku 1795.

Na podnet Napoleona III. bola 23. januára 1860 podpísaná obchodná dohoda medzi Francúzskom a Anglickom, ktorá viedla k výraznému nárastu predaja vínnych destilátov „Cognac“, ktorý dosiahol vrchol v roku 1879. V tom čase boli založené okrem iného tieto obchodné spoločnosti: Bisquit (v roku 1819), Courvoisier (v roku 1843), Royer (v roku 1853), Meukow (v roku 1862) a Camus and Hardy (v roku 1863).

V prvej polovici 20. storočia boli prijaté zákony týkajúce sa vínnych destilátov „Cognac“, ktorými sa zakotvili miestne poctivé a stále postupy:

— 1909: vymedzenie zemepisnej oblasti výroby,

— 1936: uznanie názvu „Cognac“ ako chráneného označenia pôvodu,

— 1938: vymedzenie regionálnych označení (oblastí *cru* alebo zemepisných označení).

Počas 2. svetovej vojny bol zriadený orgán *Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie* (Úrad pre distribúciu vína a vínnych destilátov), ktorý zabezpečoval ochranu zásob destilátov „Cognac“. Po oslobodení Francúzska ho v roku 1946 nahradil orgán Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC – Národný medziodborový úrad pre koňak), ku ktorému bola v roku 1948 pripojená aj vinohradnícka stanica. Vinohradníci a obchodníci s destilátmi „Cognac“ sa dohodli na vymedzení všeobecného poslania BNIC, ktorým je rozvoj destilátu „Cognac“ a zastupovanie a hájenie spoločných záujmov výrobcov. BNIC sa okrem iného venuje publikovaniu, ochrane a propagácii označenia pôvodu „Cognac“, ako aj podpore vzťahov medzi obchodníkmi a vinohradníkmi. Okrem toho je poverený výkonom verejnej služby, a z titulu tejto funkcie zabezpečuje monitorovanie vyzrievania, kontrolu veku a kontrolu kvality destilátov „Cognac“ a vydáva vývozné certifikáty.

Viac ako 95 % vínnych destilátov „Cognac“, ktoré boli historicky vývozným artiklom, sa spotrebuje mimo Francúzska v takmer 160 krajinách. Od Ďalekého východu cez Európu po americký kontinent je „Cognac“ medzi znalcami synonymom veľmi kvalitného vínneho destilátu a symbolom francúzskeho spôsobu života.

4. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku*

Odrody viniča v tejto oblasti, predovšetkým Ugni Blanc, sa vyznačujú vysokou produktivitou a neskorým dozrievaním, čo má viacero výhod z hľadiska výroby destilovaných vín, ktoré majú nízky obsah alkoholu a vysokú mieru kyslosti. Tieto dve vlastnosti sú rozhodujúce pre konečnú kvalitu destilátov „Cognac“.

Vína, ktoré sa používajú na výrobu vínnych destilátov „Cognac“, sú výrazne špecifické, čo je už viac ako sto rokov opakovane opisované vo vedeckej a technickej literatúre.

Jedinečnou a nemennou vlastnosťou výroby vínnych destilátov „Cognac“ je snaha o výrobu kyslých vín s nízkym obsahom alkoholu [Ravaz (1900), Lafon et al (1964), Lurton et al (2011)].

Kyslosť totiž umožňuje prirodzenú konzerváciu vína počas zimných mesiacov až do destilácie a nízky obsah alkoholu umožňuje dosiahnuť požadovanú koncentráciu aróm.

Vinohrady s nízkymi výnosmi zvyčajne produkujú vína s vyšším obsahom alkoholu, nižšou kyslosťou a nižším obsahom dusíka v hrozne. Vyššie výnosy mávajú zväčša opačný efekt, t. j. nižší obsah alkoholu a vyššiu kyslosť.

Na druhej strane nadmerné výnosy vedú k zhoršeniu iných parametrov, ako sú podiel kyseliny jablčnej, menej rozvinuté arómy a ich oslabenie, a vinič častejšie napáda pleseň sivá (*Botrytis*), čo znižuje kvalitu vínnych destilátov.

Tento súbor parametrov preto viedol k vymedzeniu rozsahu optimálneho výnosu, ktorý sa každý rok mení v závislosti od vlastností úrody.

Stanovenie maximálneho hektárového výnosu založené na vývoji týchto parametrov preto umožňuje zabezpečiť, že produkcia zostáva v optimálnom rozsahu výnosov na výrobu vín s najlepšou rovnováhou medzi jednotlivými akostnými parametrami, ktoré sú potrebné na výrobu vínnych destilátov „Cognac“. Tento ročný výnos sa teda pohybuje v optimálnom rozsahu, do ktorého patrí aj klimatická rezerva.

Riziko zhoršenia kvality vyrábaných vín v prípade nadmerného zvýšenia výnosov viedlo k zavedeniu ďalších opatrení týkajúcich sa produktivity vinohradov vrátane stanovenia maximálneho povoleného výnosu.

Aromatická kvalita vínnych destilátov závisí do veľkej miery od vlastností použitých vín.

Výber odrôd viniča a dodržiavanie špecifických pravidiel výroby vína, ktoré sú stanovené v špecifikácii výrobku označenia „Cognac“, umožňujú vyrábať vína s jemnými a lahodnými arómami, ktoré sú nevyhnutným predpokladom výroby vínnych destilátov vysokej kvality. Tieto vína sa nesmú vyznačovať neželanými tónmi, ako rastlinné vlastnosti, nadmerné množstvo acetaldehydu (oxidovaný charakter), vyšších alkoholov (ťažkosť) alebo niektorých zlúčenín spôsobujúcich zmenu vína počas jeho uchovávania. Popri špecifikácii existuje aj viacero odporúčaní, ktoré obsahujú rady týkajúce sa zberu a lisovania, priebehu fermentácie a uchovávania vín čakajúcich na destiláciu. Tieto odporúčania sa pravidelne aktualizujú a šíria sa vo veľkom rozsahu vinárom v oblasti výroby.

Skúsenosti a znalosti týkajúce sa rezu a výroby vína:

Kyslosť a nízky obsah alkoholu podporuje spôsob rezu, ktorý si vinohradník zvolí na základe viacerých faktorov:

— vzdialenosť medzi radmi,

— výška kmienika a listovej steny,

— samotný systém vedenia viniča: tradičný dlhý rez na ťažeň alebo kordónový rez (vrátane vysokých alebo nízkych kordónov).

Hrozno sa lisuje okamžite po zbere v tradičných mechanických horizontálnych lisoch alebo pneumatických lisoch. Používanie kontinuálneho skrutkového lisu je zakázané. Získaná šťava sa okamžite fermentuje. Chaptalizácia je zakázaná.

Lisovanie a fermentácia sa dôkladne monitorujú, pretože majú rozhodujúci vplyv na konečnú kvalitu vínneho destilátu. Na účely zachovania kvality budúcich vínnych destilátov je počas fermentácie zakázané pridávať do vín určených na destiláciu oxid siričitý.

Z tohto dôvodu je konečným dátumom na destiláciu bielych vín použitých na výrobu vínneho destilátu „Cognac“ 31. marec roka nasledujúceho po roku zberu, aby nedošlo k ohrozeniu uchovávania vín.

Destilácia:

Na destiláciu v oblasti Cognac sa typicky používa jednoduchá diskontinuálna destilácia (dvojitá destilácia, repasse) a destilačný prístroj známy ako alambic charentaise (charentský alambik), ktorého tvar, konštrukčný materiál, objem a metóda ohrevu boli definované už od roku 1936 a sú rozhodujúce pre kvalitu vínnych destilátov.

Konkrétne:

— tvar destilačného prístroja pomáha vyberať prchavé látky,

— ohrevom nad otvoreným ohňom dochádza k syntéze doplnkových aróm, keď víno prichádza do kontaktu s dnom kotla (efekt varenia),

— časti alambiku, ktoré prichádzajú do kontaktu s vínom, parami alebo destilátmi, sú vyrobené výhradne z medi vzhľadom na jej fyzikálne vlastnosti (tvárnosť, dobrá tepelná vodivosť) a jej chemickej reaktivite na určité zložky vína.

Následne dochádza k rôznym fyzikálno-chemickým javom: „rezanie“, ktoré pozostáva z rozdelenia destilátu na základe jeho obsahu alkoholu a podielu prchavých látok, t. j. na oddelenie srdca destilátu od častí určených na ďalšie použitie pri následných destiláciách. Z tohto dôvodu, ako aj kvôli obmedzeniu objemu počas druhej destilácie, zostáva destilácia v oblasti Cognac tradičným úkonom, ktorý riadi destilátor na základe svojich skúseností. Na základe kvality vín (obsah kalov, obsah alkoholu, kyslosť atď.) a svojich kvalitatívnych cieľov destilátori posudzujú správny čas na rezanie a spôsoby ďalšieho použitia pri následných destiláciách.

Vlastnosti vínnych destilátov podľa zemepisného označenia:

Vínne destiláty sa pri výstupe z destilačného prístroja vyznačujú veľkou analytickou a organoleptickou rozmanitosťou, ktorá je daná najmä ich pôvodom. Táto rozmanitosť vyžaduje odlišné techniky vyzrievania s rôznou dĺžkou trvania.

„Grande Champagne“:

Vínne destiláty z „Grande Champagne“ sú mimoriadne jemné a vyznačujú sa mnohými výraznými znakmi a dlhou dochuťou s prevažne kvetinovým buketom. Tieto vínne destiláty vyzrievajú pomaly a na dosiahnutie úplnej zrelosti potrebujú dlhé vyzrievanie v dubových sudoch.

„Petite Champagne“:

Tieto vínne destiláty majú v podstate rovnaké vlastnosti ako „Grande Champagne“; chýba im však ich mimoriadna jemnosť.

„Fine Champagne“:

Vínny destilát „Cognac“ predávaný pod názvom „Fine Champagne“ má organoleptické vlastnosti vyplývajúce zo zmiešania „Grande Champagne“ (najmenej 50 %) s „Petite Champagne“.

„Borderies“:

V tejto oblasti cru sa produkujú plné, aromatické a sladké vínne destiláty s nádychom fialkových kvetov. Sú známe tým, že optimálnu kvalitu dosahujú po kratšej dobe zrenia ako vínne destiláty „Champagne“.

„Fins Bois“:

„Fins Bois“ je najväčšou oblasťou cru, ktorá produkuje plné, jemné vínne destiláty, ktoré vyzrievajú pomerne rýchlo a majú ovocný buket, ktorý pripomína lisované hrozno.

„Bois“ („Bons Bois“, „Bois ordinaires“ a „Bois à terroirs“):

V tejto oblasti cru sa produkujú vínne destiláty s ovocnými vôňami, ktoré vyzrievajú rýchlo.

Vyzrievanie:

Vínne destiláty, ktoré vychádzajú z destilačného prístroja, sú z veľkej časti odrazom kvality vín, z ktorých boli vyrobené.

Vyzrievanie je proces, ktorý umožňuje vínnym destilátom dosiahnuť zrelosť; inými slovami, fázu ich vývoja, pri ktorej sú ich organoleptické charakteristické vlastnosti najharmonickejšie.

Prebieha výhradne v nádobách z dubového dreva, ktoré ako jediné umožňujú vyzrievanie týchto produktov.

Dĺžka vyzrievania závisí od vlastností vyzrievajúceho vínneho destilátu, požadovanej kvality hotového výrobku a type a veku dubových nádob použitých na vyzrievanie.

Sem patrí aj extrakcia zlúčenín z dreva, ako aj oxidácia a ďalšie fyzikálno-chemické javy, ktoré sú nevyhnutné na získanie konkrétnych senzorických vlastností vyzretých vínnych destilátov vrátane zafarbenia.

Vyzrievanie vínnych destilátov „Cognac“ je proces, ktorý využíva nielen špecifické klimatické podmienky regiónu, ale aj know-how, ktoré sa v regióne v priebehu histórie vyvinulo. Ihneď po výstupe z destilačného prístroja sa nový vínny destilát necháva vyzrievať niekoľko rokov (niekedy dokonca desaťročí) v dubovej nádobe. Následne dochádza k rôznym fyzikálno-chemickým javom: vyparovaniu vody a alkoholu, koncentrácii rôznych látok, extrakcii zlúčenín z dreva, oxidácii atď. Priebeh týchto javov je daný prvotnými vlastnosťami vínneho destilátu (obsah alkoholu a kyslosť), typom nádoby, v ktorej sa uchováva, a fyzikálnymi vlastnosťami pivnice, v ktorej je nádoba umiestnená (teplota, vlhkosť vzduchu a vetranie).

Pre proces vyzrievania v miernom oceánskom podnebí zemepisnej oblasti „Cognac“ je typické to, že destiláty sú vystavené stredne vlhkým podmienkam a striedaniu ročných období, ktoré nevykazujú žiadne extrémy. Umiestnenie a konštrukcia pivníc sú prispôsobené tak, aby poskytovali vyvážené podmienky na zjemnenie a harmonické vyzrievanie vínneho destilátu.

V závislosti od použitia bol vybraný dub s jemnozrnným drevom (dubový háj Tronçais) alebo dub s hrubozrnným drevom (kraj Limousin) – *Quercus petraea* (dub zimný) alebo *Quercus robur* (dub letný) – a to vzhľadom na jeho schopnosť umožniť vzájomné dlhodobé pôsobenie vínneho destilátu, vonkajšieho prostredia a dubu. Množstvu debnárskych firiem, ktoré vznikli v zemepisnej oblasti, sa podarilo v úzkej spolupráci s pivničnými majstrami regiónu „Cognac“ získať know-how v oblasti výroby najvhodnejších nádob na vyzrievanie vínnych destilátov „Cognac“. Je úlohou pivničného majstra vybrať tie najvhodnejšie nádoby v závislosti od prvotných vlastností nových destilátov, fázy vyzrievania a želaných kvalitatívnych cieľov.

Počas obdobia, keď je vínny destilát „Cognac“ v kontakte s dubovým drevom a vzduchom, postupne stráca odparovaním časť obsahu vody a alkoholu. Tieto alkoholové výpary (poeticky nazývané „anjelská daň“) predstavujú ekvivalent niekoľkých miliónov fliaš ročne a v blízkosti pivníc slúžia ako potrava pre mikroskopickú hubu *Torula compniacensis*, ktorá pokrýva kamene v oblasti a spôsobuje ich čierne sfarbenie.

Vyzrievanie vínnych destilátov „Cognac“ je neoddeliteľne spojené s umením zmiešavania. Ide o najdôležitejšiu časť profesie pivničných majstrov vyrábajúcich vínny destilát „Cognac“. Tak ako maliar pracuje s farebnou paletou, tak aj pivničný majster vyberá rôzne šarže vínnych destilátov „Cognac“ z viacerých zdrojov: rôzne oblasti *cru*, rôzne stupne zrenia, „Cognac“ vyzrievajúci v nových sudoch, starších sudoch (v ktorých už „Cognac“ vyzrieval) a sudoch rôzneho pôvodu a umiestnených v rôznych druhoch pivníc (vlhkých alebo suchých).

Každý vínny destilát má svoje vlastné organoleptické vlastnosti, ktoré zodpovedajú jeho procesu vyzrievania. Tieto vlastnosti sa zvýrazňujú vlastnosťami iných vínnych destilátov, s ktorými sa zmiešava.

Zmiešavanie predstavuje zložitú operáciu, ktorá sa nedá dosiahnuť iba použitím technických receptúr. Pivničný majster sa opiera o svoje empirické znalosti (znalosť rozmanitosti surovín a typických vlastností označenia, skúsenosti so vzájomným pôsobením medzi surovinami a faktormi vyzrievania, ovládanie požadovaných techník), pri ktorých je nutná stála kontrola formou ochutnávok a ktorá si vyžaduje vynikajúcu senzorickú pamäť vínnych destilátov v rôznych fázach výroby.

Toto know-how, ktoré si vyžaduje dlhoročnú prax u najskúsenejších majstrov odboru, sa podarilo diferencovať a odovzdávať ďalej vďaka hustej sieti podnikov v oblasti a spolupráci, ktorá prebieha v rámci profesijnej komunity v oblasti označenia medzi pivničnými majstrami, vinohradníkmi, obchodníkmi a sprostredkovateľmi.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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