C/2025/4107

23.7.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4107)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

EU št.: PGI-FR-02043-AM02 – 25. april 2025

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☒ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☐ vina

☒ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Obrazložitev, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) št. 2024/1143:

Uvedene spremembe ne vključujejo spremembe imena, ne spreminjajo pravnega imena ali kategorije žgane pijače, ne morejo škoditi kakovosti, slovesu ali drugi značilnosti te žgane pijače in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Uvedba novih sort*

Opis

Skupina v svoji specifikaciji proizvoda uvaja tri medvrstne sorte, coutia, luminan in vidal, kot prilagoditveno obetavne sorte. Izbrane sorte omogočajo proizvodnjo vin z majhnim deležem alkohola in precejšnjimi kislinami, zaradi česar so primerne za proizvodnjo žganja

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Spremenjena so bila tudi pravila o sortnem sestavu (del 1, točka D(1) Trsni izbor) in pravila o zvrščanju (del 1, točka D(10) Pravila o zvrščanju in končni obdelavi).

Delež sort coutia B, luminan B in vidal B, skupaj ali ločeno, znaša največ 5 % sortnega sestava na gospodarstvu. Kmetijska gospodarstva, manjša od 20 hektarov, lahko od tega odstopajo do največ enega hektarja prilagoditveno obetavnih sort in do največ 10 % sortnega sestava.

Enotni dokument je bil spremenjen v več delih v oddelku Metoda proizvodnje žgane pijače.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Skupina svojo zahtevo utemeljuje s potrebo po izboru sort vinske trte, prilagojenih okoljskim zahtevam in podnebnim spremembam, ki pomembno vplivajo na sisteme kmetijske proizvodnje. Pri tem skupina že približno 20 let izvaja raziskovalne programe za izbor takih sort v partnerstvu z nacionalnim raziskovalnim inštitutom za kmetijstvo, prehrano in okolje INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) in francoskim inštitutom za trto in vino IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Izbrane sorte omogočajo proizvodnjo vin z majhnim deležem alkohola in precejšnjimi kislinami, skupina ravno tako šteje njihove aromatične profile za skladne z značilnim značajem „Cognac".

Specifikacijo proizvoda je treba spremeniti, da se vključijo nove sorte in:

— spremenijo pravila o sortnem sestavu.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Kmetijsko-okoljske določbe*

Opis

Spremenjene so bile okoljske določbe (del 1, točka D(2)(g) Kmetijsko-okoljski ukrepi) o zatiranju plevela na parcelah in površinah med vrstami. Namen teh sprememb je ureditev nadzora z opredelitvijo pravil, ki jih je treba upoštevati, da se lahko prijavi skladnost.

Natančneje:

— največ 80 cm za kemično zatiranje plevela na robu okopa pri razmiku med vrstami največ 2,5 m,

— največ tretjino površine za kemično zatiranje plevela na robu okopa, če je razmik med vrstami nad 2,5 m.

Enotni dokument je bil spremenjen na različnih mestih v oddelku Metoda proizvodnje žgane pijače.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Po uvedbi kmetijsko-okoljskih določb v specifikacijo proizvoda je bil načrt nadzora spremenjen in odobren septembra 2021.

Inšpekcijske službe so tako določile metodologijo nadzora za opredelitev pridelovalnih praks, ki so skladne s temi novimi določbami.

Po želji skupine sta bili v specifikaciji proizvoda natančno določeni dve ciljni vrednosti za ti kmetijsko-okoljski določbi, da se zagotovi varnost njunega nadzora.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Povezava s poreklom*

Opis

Del 1, točka E(2) Zgodovinski vidiki pri dejavnikih povezave z rastiščem

— „v 17. stoletju...“ namesto „v 15. stoletju“,

— „na začetku 18. stoletja...“ namesto „15. stoletja“,

Navedba stoletja pri zgodovinskih dogodkih je bila napačna.

Enotni dokument je bil spremenjen v oddelku o povezavi zaradi poprave te napake.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Namen teh sprememb je popraviti napake pri stoletjih v oddelku o povezavi s poreklom.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Posodobitev največjega volumenskega deleža alkohola*

Opis

Del 1, točka B(3) Posebne značilnosti v primerjavi z drugimi žganimi pijačami iste kategorije: največji volumenski delež alkohola se spremeni z 72,4 % na 73,7 %.

Posodobitev volumenskega deleža alkohola v višini največ 73,7 % je bila sprejeta junija 2022. To zahtevo je organ za zaščito in upravljanje označbe utemeljil z globalnim segrevanjem, ki povzroča povečanje volumenskega deleža alkohola vin, namenjenih za destilacijo, in s tem povečanje alkoholne stopnje surovega žganja.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Zaradi spregleda v specifikaciji proizvoda ob prejšnji odobritvi je treba spremeniti specifikacijo v delu 1, točka B(3), da se napaka popravi.

Enotni dokument je bil pravilno spremenjen, zato ga zdaj ni treba spreminjati.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Prehodni ukrepi*

Opis

Prehodni ukrepi (del 1, točka D(11) Prehodni ukrepi) o trsnem izboru in vsaj najkrajši dobi staranja na geografskem območju so bili črtani, ker so se iztekli.

Enotni dokument glede tega ni bil spremenjen.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Prehodni ukrepi, ki so prenehali veljati, so bili črtani, da je specifikacija proizvoda jasnejša.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Opredelitev geografskega območja*

Opis

Razmejitev geografskega območja je bila 1. januarja 2024 usklajena z uradnim geografskim kodeksom.

Enotni dokument je bil v tem spremenjen.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Geografsko območje ostaja nespremenjeno s posodobitvijo po uradnem geografskem kodeksu iz 1. januarja 2024, ki nadomešča posodobitev iz leta 2020.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Mehanizem za ocenjevanje inovacij*

Opis

Vključitev mehanizma za ocenjevanje inovacij v specifikacijo proizvoda.

Vključitev v enotni dokument v oddelku o opisu metoda proizvodnje:

„Vendar se za namene ocenjevanja dovoli uporaba opreme za destilacijo, ki ni v skladu s to ureditvijo, kot je opisana v protokolu, ki ga je pristojni nacionalni odbor INAO odobril na seji 11. septembra 2024, pod pogojem, da so INAO, organ za zaščito in upravljanje označbe in upravičeni izvajalec podpisali sporazum, ki ga je nacionalni odbor potrdil 11. septembra 2024 in je v skladu z Direktivo INAO-DIR-CNAOV-2023–01."

V zvezi s to oceno so pravila za zvrščanje natančno navedena tudi v enotnem dokumentu v oddelku z opisom metoda proizvodnje:

„Vsak izvajalec lahko kupi žganje z več kot 10 % volumenske količine, pridobljene z uporabo mehanizmov za ocenjevanje inovacij, in ga zvrša, pod pogojem, da so INAO, organ za zaščito in upravljanje označbe in upravičeni izvajalec podpisali sporazum iz točke D(8)(c) in točke D(1). Delež količine žganja, pridobljene z uporabo mehanizmov za ocenjevanje inovacij, ki so določeni v tej specifikaciji, znaša največ 10 vol. % uporabljenega žganja pri zvrščanju serij, ki se dajo na potrošniški trg, in pripravi sestavljenih proizvodov."

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Mehanizmi za ocenjevanje segrevanja vina in surovega žganja spadajo v prizadevanja kontrolirane označbe porekla AOC „Cognac" za zmanjšanje porabe energije in emisij toplogrednih plinov. Destilacija v Cognacu zaradi več dejavnikov (prekinjena destilacija, omejena zmogljivost kotlov, uporaba odprtega ognja in fosilne energije itn.) namreč povzroča veliko toplogrednih plinov. Destilacija predstavlja 21 % emisij CO^2 pri proizvodnji žganja „Cognac", od tega jih je 83 % povezanih s porabo energije. V sporazumu je določeno, da ocenjevanje traja tri leta.

Enotni dokument je spremenjen v oddelku o opisu metode proizvodnje.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

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

2. **Država vložnika**

Francija

3. **Vrsta geografske označbe**

Zaščitena geografska označba (ZGO)

4. **Kategorija ali kategorije žgane pijače**

4. Žganje iz vina

4.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2208 – Nedenaturiran etilni alkohol, z vsebnostjo alkohola manj kot 80 vol. %; žganja, likerji in druge alkoholne pijače

5. **Opis žgane pijače**

1 Fizikalne in kemične lastnosti Ko se žganja dajo na potrošniški trg, imajo najmanj 40-odstotni volumenski delež alkohola, vsebnost hlapnih snovi najmanj 200 gramov na hektoliter čistega alkohola in vsebnost metanola nižjo od 100 gramov na hektoliter čistega alkohola. Njihova barva ustreza najnižji absorbanci 0,1 pri 420 nm za optično pot 10 mm. 2 Organoleptične lastnosti Žganja „Cognac“ imajo svojevrstno uravnoteženost in aromatično posebnost. Njihov senzorični profil, za katerega sta značilni kompleksnost in prefinjenost, se razvija s staranjem. Najmlajša žganja imajo cvetlične in sadne note, kot so cvet vinske trte ali akacije, grozdje, hruška ali nekateri tropski sadeži. Ob stiku s hrastovim lesom pridobijo značilne note, med katerimi je mogoče navesti vaniljo, kokos ali odtenke praženja. S staranjem prav tako postaja bogatejši in kompleksnejši njihov aromatični profil, ki med drugim vključuje note kandiranega sadja, začimb, lesa, tobaka ali suhega sadja. Vse te note sestavljajo kompleksen in poseben aromatični profil, ki je v literaturi opisan kot „charentski *rancio*“ (žlahtna žarkost) (FLANZY, 1998). Ta razvoj vonja spremlja razvoj okusa. Zadnji se izraža z omiljenimi zaznavami v ustih, razvojem značilne zaokroženosti in polnosti ter znatnim podaljšanjem obstojnosti arome. Med različnimi okoliši (*crus*) so nekatere razlike, na katerih temelji razmejitev, ki jo je konec 19. stoletja vzpostavil COQUAND. — Okoliš Grande Champagne daje zelo prefinjena žganja, ki so zelo izrazita in imajo dolg pookus, cvetica pa je pretežno cvetlična. Ker žganja iz tega okoliša zorijo počasi, je za dosego njihove polne zrelosti potrebno dolgo staranje v hrastovih sodih. — Žganja iz okoliša Petite Champagne imajo bolj ali manj enake lastnosti kot žganja iz okoliša Grande Champagne, pri čemer pa svojo optimalno kakovost pridobijo po krajšem zorenju kot žganja iz okoliša Grande Champagne. Žganja „Cognac“ z dopolnilnim geografskim imenom „Fine Champagne“ imajo organoleptične lastnosti, pridobljene z zvrščanjem žganj iz okolišev Grande Champagne (vsaj polovica) in Petite Champagne. — Vinogradi okoliša Borderies dajejo zaokrožena in sladikasta žganja z bogato cvetico, ki imajo značilen vonj po vijolici. Slovijo po tem, da svojo optimalno kakovost pridobijo po krajšem zorenju kot žganja iz okolišev Champagne. — Okoliš Fins Bois, na katerem se razprostirajo najobsežnejši vinogradi, daje zaokrožena in voljna žganja, ki se precej hitro starajo in katerih sadna cvetica spominja na stisnjeno grozdje. — Okoliši Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires ali Bois à terroirs) dajejo žganja s sadnimi aromami, ki se hitro starajo. S trajanjem staranja se spreminja tudi barva žganj. S svetlo rumene postopno postaja intenzivnejša in pridobi zlatorumene odtenke, nato jantarne, pri najdlje staranih žganjih pa mahagonijeve.

Žganje „Esprit de Cognac“ ima od 80- do 85-odstotni volumenski delež alkohola.

6. **Jedrnata opredelitev razmejenega geografskega območja**

Vse faze proizvodnje za uporabo kontrolirane označbe porekla AOC „Cognac“ ali „Eau-de-vie de Cognac“ ali „Eau-de-vie des Charentes“ potekajo na geografskem območju, prvotno razmejenem z uredbo z dne 1. maja 1909, kakor je bil spremenjen, ki po uradnem geografskem kodeksu z dne 1. januarja 2024 zajema ozemlje naslednjih občin:

departma Charente

celotne občine:

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 (kanton Tude-et-Lavalette), Bors (kanton 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,

del občin:

Moulins-sur-Tardoire (del, ki ustreza ozemlju pooblaščene občine Rancogne iz 1. januarja 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (del, ki ustreza ozemlju pooblaščene občine Saint-Projet-Saint-Constant iz 1. januarja 2019),

občine departmaja Charente-Maritime:

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 in Yves,

občine departmaja Dordogne:

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

občine departmaja Deux-Sèvres:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon in Le Vert.

Zemljevidi geografskega območja so dostopni na spletišču INAO.

7. **Metoda proizvodnje žgane pijače**

Vina za proizvodnjo žganj so pridelana iz naslednjih sort vinske trte:

— colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B,

— folignan B, ki predstavlja največ 10 % sortne sestave,

— sorte coutia B, luminan B in vidal B kot prilagoditveno obetavne sorte, pod pogojem, da INAO, organ za zaščito in upravljanje označbe in upravičeni izvajalec podpišejo sporazum v skladu z okvirnim sporazumom o žganjih iz vina, pridobljenih z dvakratnim kuhanjem, ki ga je pristojni nacionalni odbor odobril 30. junija 2023.

Delež sort coutia B, luminan B in vidal B, skupaj ali ločeno, znaša največ 5 % sortnega sestava na gospodarstvu.

Kmetijska gospodarstva, manjša od 20 hektarov, lahko od tega odstopajo do največ enega hektarja prilagoditveno obetavnih sort in do največ 10 % sortnega sestava.

Primernost sort vinske trte se oceni na celoti parcel na kmetijskem gospodarstvu, namenjenih za proizvodnjo žganja s kontrolirano označbo porekla AOC „Cognac“.

(a) Gostota zasaditve

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 2 200 trsov na hektar.

(b) Razmik

Največji razmik med vrstami vinske trte je 3,50 metra.

(c) Vrsta rezi

Rez je obvezna vsako leto. Dovoljeni so vsi načini rezi.

(d) Število očes na hektar

Število očes je omejeno na 80 000 očes na hektar.

(e) Začetek uporabe pridelka mladih trt

Kontrolirana označba porekla AOC „Cognac“ se lahko za žganja, ki izhajajo iz vin, pridelanih iz grozdja mladih trt, odobri šele od drugega leta po letu, v katerem so bile trte zasajene pred 31. julijem.

(f) Odmrli ali manjkajoči trsi

— Za vinograde, pri katerih začetna gostota zasaditve ali gostota po koncu preoblikovanja parcele znaša največ 2 500 trsov na hektar, je delež odmrlih ali manjkajočih trsov vinske trte iz člena D.645-4 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu določen na 20 %.

— Za vinograde, pri katerih začetna gostota zasaditve ali gostota po koncu preoblikovanja parcele znaša več kot 2 500 trsov na hektar in največ 2 900 trsov na hektar, je delež odmrlih ali manjkajočih trsov vinske trte iz člena D.645-4 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu določen na 25 %.

— Za vinograde, pri katerih začetna gostota zasaditve ali gostota po koncu preoblikovanja parcele znaša več kot 2 900 trsov na hektar, je delež odmrlih ali manjkajočih trsov vinske trte iz člena D.645-4 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu določen na 35 %.

(g) Kmetijsko-okoljski ukrepi

Popolno kemično zatiranje plevela na parcelah je prepovedano.

Kemično zatiranje pepela je omejeno na rob okopa, ki predstavlja:

— pri trsih z razmikom nad 2,5 m največ tretjino razmika med vrstami;

— pri trsih z razmikom do 2,5 m največ 80 cm.

V vseh medvrstnih prostorih se zasajena ali naravna vegetacija nadzoruje z mehanskimi ali fizičnimi sredstvi.

Kemično zatiranje plevela na ozarah je prepovedano.

Največji dovoljeni letni donos ustreza največji količini grozdja ali volumenskemu ekvivalentu vina ali mošta na hektar, izraženemu v hektolitrih vina na hektar z 10-odstotnim referenčnim volumenskim deležem alkohola. Določen je z največjim donosom 160 hektolitrov vina na hektar z 10-odstotnim referenčnim volumenskim deležem alkohola.

Uporaba centrifugalnih lamelnih črpalk za premeščanje potrganega grozdja je prepovedana.

Uporaba vijačne stiskalnice, imenovane kontinuirana stiskalnica, je prepovedana.

Vse metode obogatitve so prepovedane.

Uporaba žveplovega dioksida med vinifikacijo v času vrenja je prepovedana.

Pri destilaciji imajo vina najmanj 7-odstotni in največ 12-odstotni volumenski delež alkohola. Njihova vsebnost hlapnih kislin je največ 12,25 miliekvivalenta na liter.

(a) Čas destilacije

Kontrolirana označba porekla AOC „Cognac“ se lahko uporabi samo za žganja, pridobljena z destilacijo vin iz tekočega vinskega leta.

Destilacija mora biti končana najpozneje 31. marca v letu, ki sledi trgatvi.

(b) Načelo destilacije

Destilacija se izvaja po načelu enostavne prekinjene destilacije, imenovane dvojna destilacija. Ta metoda je sestavljena iz dveh zaporednih faz, imenovanih „kuhanje“ (*chauffes*):

— prvo kuhanje se nanaša na destilacijo vina in omogoča pridobivanje surovega žganja (*brouillis*);

— drugo kuhanje ali „fino kuhanje“ se nanaša na destilacijo surovega žganja in omogoča pridobivanje žganja „Cognac“ po odstranitvi produktov z začetka in konca destilacije (imenovanih tudi *flegmes*);

— med prvim ali drugim kuhanjem se lahko vinu ali surovemu žganju dodajo tudi frakcije z začetka ali konca predhodnih destilacij, ki se ne uporabijo kot žganje „Cognac“.

(c) Opis materialov za destilacijo

Destilacijska naprava, imenovana „charentais“, je sestavljena iz kotla, ki se segreva na odprtem ognju, klobuka, povezovalne cevi, z grelnikom vina ali brez njega, in spiralne cevi s hladilnikom.

Kotel, klobuk, povezovalna cev, spiralna cev in odprti nosilec alkoholometra so obvezno iz bakra.

Vendar se za namene ocenjevanja dovoli uporaba opreme za destilacijo, ki ni v skladu s to ureditvijo, kot je opisana v protokolu, ki ga je pristojni nacionalni odbor INAO odobril na seji 11. septembra 2024, pod pogojem, da INAO, organ za zaščito in upravljanje označbe in upravičeni izvajalec podpišejo sporazum, ki ga je nacionalni odbor potrdil 11. septembra 2024 in je v skladu z Direktivo INAO-DIR-CNAOV-2023–01.

Skupna prostornina kotla ne sme presegati 30 hektolitrov (s 5-odstotnim dovoljenim odstopanjem), pri posameznem kuhanju pa je lahko napolnjen do 25 hektolitrov (s 5-odstotnim dovoljenim odstopanjem).

Kljub temu se lahko uporabljajo kotli s prostornino, ki presega največjo prostornino iz prejšnjega odstavka, če se uporabljajo izključno za prvo kuhanje za pridobivanje surovega žganja ter če je poleg tega izpolnjen pogoj, da skupna prostornina kotla ne presega 140 hektolitrov (s 5-odstotnim dovoljenim odstopanjem) in da je količina uporabljenega vina pri posameznem kuhanju omejena na 120 hektolitrov (s 5-odstotnim dovoljenim odstopanjem).

(d) Delež alkohola v žganju

Po koncu dvojne destilacije volumenski delež alkohola v žganju v posodah za dnevno zbiranje ne sme presegati 73,7 % pri 20 °C.

(e) Pridelava žganja „Esprit de Cognac“

Ta proizvod se pridela po dodatni destilaciji pri drugem kuhanju v destilacijski napravi, kot je opisana zgoraj. Volumenski delež alkohola mora biti med 80 % in 85 %.

(f) Destiliranje pri spremembi okoliša

Okoliši (*crus*) pomenijo dopolnilna geografska imena, katerih geografsko območje je opredeljeno v delu, ki se nanaša na dodatne geografske označbe.

Kadar se destilacija nanaša na vina, proizvedena iz pridelka različnih okolišev, se lahko frakcije z začetka in konca destilacije pri finem kuhanju vključijo v surovo žganje ali vina iz drugega okoliša le pod naslednjimi pogoji:

— pred spremembo je treba zadnje fino kuhanje pridelka, ki se trenutno destilira, izvesti z uporabo največ 33 % zmogljivosti destilarne, če vključuje vsaj tri destilacijske naprave;

— vključitev frakcij z začetka in konca destilacije pri finem kuhanju je omejena na največ 8 vol. % zmogljivosti uporabljene destilacijske naprave.

Zvrščanje žganj različnih starosti in profilov je postopek, ki je del proizvodnje žganja „Cognac“. Omogoča stalno pridobivanje proizvoda z želenimi organoleptičnimi lastnostmi, ki so natančno opredeljene in skladne.

Vsak izvajalec lahko kupi žganje z več kot 10 % volumenske količine, pridobljene z uporabo mehanizmov za ocenjevanje inovacij, in ga zvršča, pod pogojem, da so INAO, organ za zaščito in upravljanje označbe in upravičeni izvajalec podpisali sporazum iz točke D(8)(c) in točke D(1). Delež količine žganja, pridobljene z uporabo mehanizmov za ocenjevanje inovacij, ki so določeni v tej specifikaciji, znaša največ 10 vol. % uporabljenega žganja pri zvrščanju serij, ki se dajo na potrošniški trg, in pripravi sestavljenih proizvodov.

Dovoljene so le naslednje metode:

— prilagoditev barve s karamelom E150a (navadni karamel),

— slajenje s proizvodi iz točke 3a Priloge 1 k Uredbi (ES) št. 110/2008 za izpopolnitev končnega okusa,

— dodajanje poparka hrastovih sekancev v vroči vodi.

Njihov vpliv na potemnitev žganja je največ 4 vol. %. Potemnitev, izražena v vol. %, se izračuna kot razlika med dejanskim volumenskim deležem alkohola in bruto volumenskim deležem alkohola.

Dodajanje poparka lesnih sekancev je tradicionalna metoda: vrsta uporabljenega lesa mora biti skladna s posodami za shranjevanje, navedenimi v specifikaciji proizvoda, po potrebi pa se poparek stabilizira z dodatkom žganja, ki ustreza namembnemu žganju.

Žganja „Cognac“ se starajo neprekinjeno izključno v hrastovih posodah.

Žganja, namenjena za neposredno porabo, morajo zoreti vsaj dve leti. Ti prvi dve leti staranja potekata na zadevnem območju.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila označevanja**

9.1 *Splošna pravila*

Ime „Cognac“ se lahko uporabi brez besed „appellation contrôlée“ (kontrolirana označba), če se ne navezuje na nobeno dopolnilno geografsko ime.

9.2 *Izrazi za dobo staranja*

Najkrajša doba staranja odpremljenih žganj „Cognac“ je:

— dve leti za izraze: „3 Etoiles“, „Sélection“, „VS“, „De Luxe“ in „Very Special“ ter „Millésime“,

— tri leta za izraze: „supérieur“, „Cuvée Supérieure“ in „Qualité Supérieure“,

— štiri leta za izraze: „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ in „Royal“,

— pet let za izraze: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ in „Réserve Royale“,

— šest let za izraze: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ in „Suprême“,

— deset let za izraze: „XO“, „Hors d’âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“ in „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“ ter „Extra Extra Old“.

— Izraza „XXO“ in „Extra Extra Old“ sta posebna izraza, ki pomenita, da se je žganje staralo vsaj 14 let.

Razen sestavljenih izrazov za dobo staranja, ki so naštete zgoraj in se navezujejo na določeno starost, uporaba več izrazov za dobo staranja, ki pomenijo isto starost, na etiketi ne spremeni starosti odvzema.

Uporaba več izrazov za dobo staranja pri označevanju, ki pomenijo različne starosti, obvezno pomeni odvzem pri najstarejši navedeni starosti.

Označevanje z izrazi za dobo staranja in načini, na katere je izvedeno, kupca ali potrošnika ne smejo zavajati glede starosti in bistvenih lastnosti žganja „Cognac“.

10. **Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom, po potrebi vključno s posebnimi elementi opisa proizvoda ali metode proizvodnje, ki dokazujejo to povezavo**

Žganja „Cognac“ imajo svojevrstno uravnoteženost in aromatično posebnost, ki izhajata iz upoštevanja vseh elementov specifikacije proizvoda za to označbo v zvezi z njihovim geografskim poreklom, trsnim izborom, obdelovanjem vinograda, postopki pridelave vin, njihovo destilacijo in staranjem žganja.

1. *Opis naravnih in človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi z območjem*

(a) Podnebje

Razmejeno območje žganja „Cognac“, ki zajema skoraj celotni departma Charente-Maritime, velik del departmaja Charente in nekaj občin departmajev Dordogne in Deux-Sèvres, leži na severu akvitanske kotline, na meji z Atlantskim oceanom. Na zahodu se konča z bregovi reke Gironde in otokoma (Ré in Oléron), na vzhodu v smeri mesta Angoulême pa s prvimi obronki Centralnega masiva. Regijo prečka reka Charente, v katero se stekajo manjše reke: Né, Antenne, Seugne itd.

Zmerno oceansko podnebje na tem območju je precej enotno, razen v obalnih regijah, kjer je več sonca in manjša temperaturna razlika. Čeprav so padavine obilnejše pozimi, lahko zaradi bližine oceana nastanejo v katerem koli delu leta. Zato je suša redka, kar omogoča redno oskrbljenost vinogradov z vodo. Povprečna letna temperatura je približno 13 °C, pri čemer so zime precej mile. Temperature zadostujejo za doseganje ustrezne zrelosti grozdja, vendar niso tako visoke, da bi ga ožgale.

(b) Vinogradi

Henri Coquand (1811–1881), profesor geologije, je sredi 19. stoletja geološko preučeval to regijo in skupaj s pokuševalcem potrdil razvrstitev različnih območij po kakovosti

Njuno delo je okoli leta 1860 privedlo do razmejitve različnih okolišev (*crus*) in je bilo podlaga za odlok z dne 13. januarja 1938 o razmejitvi teh okolišev. Dopolnilna geografska imena k označbi „Cognac“ se še vedno uporabljajo v obliki zgodovinskih imen: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins bois“, „Bons Bois“, ki jim je treba dodati „Bois ordinaires“ ali „Bois à terroir“.

Pojasniti je treba, da dopolnilno geografsko ime „Fine Champagne“ ne ustreza nobenemu ozemlju kot takemu.

Uporablja se le za zvrst žganj, ki izhajajo izključno iz dveh dopolnilnih geografskih imen, in sicer „Grande Champagne“ in „Petite Champagne“, pri čemer vsebuje vsaj 50 % žganja, ki izhaja iz okoliša „Grande Champagne“.

Po delu, opravljenem v tistem obdobju, so prevladujoča tla, ki so značilna za ta imena, razvrščena tako:

— Grande Champagne in Petite Champagne: precej plitva glinasto-apnenčasta tla na mehkih apnencih, kredasta, iz obdobja krede,

— Borderies: kremenasto-glinasta tla, s kremenom, ki izhaja iz razogljičenja apnenca,

— Fins Bois: tu prevladujejo *groies*, rdeča in zelo prodnata plitva glinasto-apnenčasta tla, trd apnenec iz jure, v preostalem delu pa zelo glinasta tla,

— Bois (Bons Bois, Bois ordinaires in Bois à terroirs): peščena tla na obalnih predelih, v nekaterih dolinah in v celotnem južnem delu vinogradov. To je pesek, ki ga je erozija prinesla s Centralnega masiva.

Vinogradi za proizvodnjo žganja „Cognac“ danes pokrivajo približno 75 000 hektarov, kar je 95 % vinogradov na območju (kar je približno 9 % kmetijskih površin razmejenega območja). Najpogosteje zasajena sorta je ugni blanc: danes predstavlja skoraj 98 % vinogradov območja „Cognac“.

(c) Gospodarstvo, povezano z žganjem „Cognac“

Gospodarstvo regije je zgodovinsko povezano z razcvetom žganja „Cognac“, okoli katerega so se razvili številni poklici in povezane panoge, tako da je nastala poklicna skupnost, ki je popolnoma osredotočena na pridelavo in trženje žganja „Cognac“.

Podjetja, povezana s proizvodnjo žganja „Cognac“ (približno 5 500 vinogradnikov, 110 poklicnih destilaterjev in 300 trgovcev), tvorijo poklicno skupnost približno 12 000 oseb: sodarji, kotlarji, steklarne, kartonaže, tiskarne in proizvajalci zamaškov, prevozniki, enološki laboratoriji, proizvajalci kmetijskega orodja itd.

2. *Zgodovinski vidiki pri dejavnikih povezave z rastiščem*

Arheološke raziskave na območju Charentes so prinesle dokaz, da so se prvi vinogradniški nasadi pojavili že konec 1. stoletja n. št. Izkopavanja so pokazala, da je bila regija dobro opremljena s kmetijskimi zgradbami, zlasti vinogradniškimi, kar potrjuje proizvodnjo vina v regiji od časa prvega obdobja rimskega cesarstva.

V srednjem veku se je v regiji zaradi reke Charente oblikovala miselnost, ki je bila ugodna za mednarodno trgovanje. Mesto Cognac je že slovelo po trgovini z vinom, skupaj z dejavnostjo skladiščenja soli, znano od 11. stoletja. Vina iz vinogradov Poitouja, ki so jih prevažale holandske ladje, ki so prišle po sol z atlantske obale, so bila cenjena v deželah ob Severnem morju.

V 16. stoletju so se Holandci odločili, da bodo destilirali vina iz regije, da bi se bolje ohranila. V renesansi se je trgovina zelo razcvetela. Holandska plovila so prišla v Cognac in charentska pristanišča iskat sloveča vina iz okolišev „Champagne“ in „Borderies“.

Vendar ta vina z majhnim deležem alkohola niso dobro prenašala dolgih potovanj po morju. Ker so Holandci obvladali znanje destilacije, so začeli pri sebi destilirati vino, da bi se bolje ohranilo. Imenovali so ga *brandwijn* (kar pomeni dobesedno „žgano vino“), iz katerega je nastalo ime *brandy*, žganje iz vina.

Na začetku 17. stoletja se je pojavila dvojna destilacija, ki je omogočila, da je proizvod potoval v obliki nespremenljivega žganja, ki je bilo veliko bolj koncentrirano kot vino. Prve destilacijske naprave, ki so jih Holandci namestili na območju Charente, so se pozneje postopno razvijale; lokalni prebivalci so se jih naučili uporabljati in so izboljšali tehnologijo s postopkom dvojne destilacije.

Nastale so številne trgovske hiše, ki so začele sredi 19. stoletja žganje pošiljati v steklenicah in ne več v sodih.

S to novo obliko trgovine so nastale povezane panoge: steklarstvo (s katerim se je lokalno razvilo znanje za mehanizacijo postopkov izdelave steklenic), proizvodnja zabojev in zamaškov ter tiskarstvo.

Okoli leta 1875 se je na območju Charente pojavila trtna uš, žuželka iz reda Hemiptera (polkrilci), ki napada vinsko trto s srkanjem soka iz njenih korenin. Uničila je večino vinogradov, ki so okoli leta 1893 pokrivali le še 40 600 hektarov, pred napadom trtne uši pa so se razprostirali na 280 000 hektarih. Tako kot drugje v Evropi so bili charentski vinogradi obnovljeni z ameriškimi podlagami za cepljenje. Ta dogodek pa je spodbudil ustanovitev odbora za vinogradništvo leta 1888, ki je leta 1892 postal vinogradniška postaja, medpanožna struktura za raziskovanje kakovosti za „Cognac“.

Ta struktura se je veliko posvečala raziskovanju sort. Na podlagi njenih dejavnosti je sorta ugni blanc sredi 20. stoletja postala prevladujoča. Sorta ugni blanc se je namreč izkazala za odpornejšo od tradicionalnih sort, ki so se uporabljale pred krizo zaradi trtne uši (colombard, folle blanche itd.) in so zaradi cepljenja postale občutljive.

Prednost ji je bila dana tudi zaradi njene produktivnosti (njen donos znaša med 120 in 130 hektolitri na hektar), vsebnosti kislin in nizke vsebnosti sladkorja, zaradi katere ima vino majhen delež alkohola. Sorta je italijanskega porekla (znana pod imenom *trebbiano toscano*), tako da je v tej regiji severna meja njenega uspevanja.

3. *Zgodovinski vidiki, povezani s slovesom proizvoda*

Od konca 17. stoletja in predvsem od naslednjega stoletja se je vzpostavil trg in kot odziv na povpraševanje so bila ustanovljena trgovska podjetja. Prodajalne, nekatere anglosaškega izvora, so se odprle v najpomembnejših mestih regije: na primer Martell leta 1715, Rémy Martin leta 1724, Delamain leta 1759, Hennessy leta 1765, Godet leta 1782, Hine leta 1791 in Otard leta 1795.

Po podpisu trgovinske pogodbe med Francijo in Anglijo 23. januarja 1860 na pobudo Napoleona III. se je trgovanje z žganjem „Cognac“ hitro povečalo in doseglo vrh leta 1879 (ustanovitev trgovskih podjetij: Bisquit leta 1819, Courvoisier leta 1843, Royer leta 1853, Meukow leta 1862, Camus in Hardy leta 1863).

V prvi polovici 20. stoletja je bila sprejeta zakonodaja za „Cognac“, da bi se določila lokalna dobroverna ustaljena praksa:

— 1909: razmejitev geografskega območja proizvodnje,

— 1936: priznanje označbe „Cognac“ kot kontrolirane označbe porekla AOC („appellation d’origine contrôlée“),

— 1938: razmejitev regionalnih označb (okoliši (*crus*) ali geografska imena).

Med drugo svetovno vojno je bil ustanovljen urad za razdeljevanje vina in žganja, da bi se ohranila zaloga žganja „Cognac“. Tega je ob osvoboditvi leta 1946 nadomestil nacionalni medpanožni urad za žganje „Cognac“ (Bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC)), ki mu je bila leta 1948 priključena vinogradniška postaja. Vinogradniki in trgovci z žganjem „Cognac“ so se dogovorili o opredelitvi splošnega poslanstva urada BNIC, in sicer razvijati žganje „Cognac“ ter zastopati in braniti skupne interese v panogi. Delovanje urada BNIC je namenjeno predvsem seznanjanju z označbo porekla „Cognac“, njeni zaščiti in promociji ter spodbujanju odnosov med trgovci in vinogradniki. Njegovo poslanstvo je tudi javna služba in s tega vidika zagotavlja spremljanje staranja, kontrolo starosti in spremljanje kakovosti žganja „Cognac“ v končnem delu verige ter izdaja potrdila, potrebna za izvoz.

Več kot 95 % žganja „Cognac“, ki je že zgodovinsko izvozni proizvod, danes popijejo potrošniki v tujini, in sicer v 160 različnih državah. Vse od Daljnega vzhoda prek Evrope do ameriške celine je „Cognac“ za njegove ljubitelje sopomenka za zelo kakovostno žganje, simbol umetnosti uživanja življenja po francosko.

4. *Vzročna povezava med geografskim območjem, kakovostjo in značilnostmi proizvoda*

Za sorte v regiji, zlasti ugni blanc, sta značilni precejšnja rodnost in pozna zrelost, ki imata številne prednosti za proizvodnjo vin za destilacijo z majhnim deležem alkohola in visoko vsebnostjo kislin, kar sta dve bistveni lastnosti za končno kakovost žganja „Eau-de-vie de Cognac“.

Vina, namenjena proizvodnji žganja „Eau-de-vie de Cognac“, imajo izrazito specifičnost, ki jo že več kot stoletje stalno opisujejo v znanstveni in tehnični literaturi.

Raziskovanje vin z majhnim deležem alkohola in visoko vsebnostjo kislin je torej posebna in stalna značilnost proizvodnje žganja „Eau-de-vie de Cognac“ (RAVAZ (1900), LAFON in drugi (1964), LURTON in drugi (2011)).

Visoka vsebnost kislin namreč omogoča, da se vino pozimi naravno ohrani do destilacije, majhen delež alkohola pa omogoča doseganje želene koncentracije arom v vinih.

Kadar je donos majhen, se navadno poveča volumenski delež alkohola v vinu, ravni kislin in vsebnosti dušika v grozdju pa so nižje. Pri povečanju donosa se zgodi obratno: zmanjša se delež alkohola in zviša vsebnost kislin.

Vendar se pri pretiranem donosu povečajo drugi parametri, kot so delež jabolčne kisline, manjši razvoj zrelosti arom, njihovo razredčenje in pogostost napadov plesni, ki niso ugodni za kakovost žganja.

Na podlagi vseh teh parametrov se torej opredeli optimalen razpon donosa, ki je vsako leto drugačen, saj je odvisen od značilnosti trgatve.

Poleg tega določitev največjega letnega donosa po razvoju teh parametrov omogoča, da je proizvodnja znotraj optimalnega razpona donosa za proizvodnjo vin, ki pomeni najboljše ravnotežje med različnimi parametri kakovosti, potrebnimi za proizvodnjo žganja „Eau-de-vie de Cognac“. Ta letni donos je torej v mejah optimalnega razpona, znotraj katerega je tudi podnebna rezerva.

Poleg tega se pri tveganju poslabšanja kakovosti proizvedenih vin, kadar se donos pretirano poveča, uvedejo dodatni ukrepi za produktivnost vinograda, med katerimi je določitev največjega donosa.

Aromatične lastnosti žganj v veliki meri temeljijo na lastnostih uporabljenih vin.

Trsni izbor in upoštevanje posebnih pravil vinifikacije, določenih v specifikaciji proizvoda za označbo „Cognac“, omogočata pridelavo vin s prefinjenimi in nežnimi aromami, ki so nujna za proizvodnjo zelo kakovostnih žganj. Ta vina ne smejo imeti kvarnih lastnosti, kot so rastlinske značilnosti, presežek acetaldehida (oksidiranost), višjih alkoholov (težkost) ali nekaterih spojin, povezanih s spreminjanjem vin med shranjevanjem. Poleg specifikacije proizvoda so določena priporočila za trgatev in stiskanje, vrenje ter shranjevanje vin do destilacije navedena v prilagojenih smernicah, ki se redno posodabljajo in obširno razpošiljajo vinarjem na območju proizvodnje.

Znanje o obrezovanju in vinifikaciji

Visoka vsebnost kislin in majhen delež alkohola se okrepita z rezjo, ki jo vinogradnik izbere glede na več dejavnikov:

— razmik med vrstami,

— višino debla in listja,

— samo gojitveno obliko: trte s klasično dolgo rezjo, trte z rezjo na kordon (visoki padajoči kordon ali nizki kordon, oblikovan v špalir itd.).

Stiskanje grozdja se opravi takoj po trgatvi v tradicionalnih horizontalnih stiskalnicah s platojem ali v pnevmatskih stiskalnicah. Kontinuirane vijačne stiskalnice so prepovedane. Pridobljeni sok se takoj pusti vreti. Dosladkanje je prepovedano.

Stiskanje in vrenje se skrbno spremljata, saj odločilno vplivata na končno kakovost žganja. Za ohranitev kakovosti prihodnjih žganj ni dovoljeno nobeno dodajanje žveplovega dioksida v vina za destilacijo v času vrenja.

Zato je rok za destilacijo belih vin, namenjenih za proizvodnjo žganja „Cognac“, 31. marec v letu, ki sledi trgatvi, tako da ne bi nastalo nobeno tveganje pri shranjevanju vin.

Destilacija

Za destilacijo, ki se izvaja v Cognacu, sta značilna opredeljeno načelo destilacije, tj. prekinjena destilacija ali dvojna destilacija, in uporabljena destilacijska naprava, imenovana „charentais“, katere oblika, material, iz katerega je narejena, zmogljivost in način segrevanja so opredeljeni od leta 1936 ter so absolutno odločilni za kakovost žganja.

Razlogi za to so, da:

— oblika naprav prispeva k izboru hlapnih snovi,

— pri segrevanju na odprtem ognju nastajajo dodatne arome ob stiku vina z dnom kotla (pojav pri kuhanju),

— deli destilacijske naprave, ki so v stiku z vinom, hlapi ali destilati, so v celoti iz bakra zaradi fizikalnih lastnosti te kovine (kovnost, dobra prevodnost toplote) in njegove kemične reaktivnosti z nekaterimi sestavinami vina.

Pri tej vrsti destilacijskih naprav je treba pri vsaki destilaciji izvesti občutljivo operacijo, in sicer „rez“, ki pomeni ločevanje iztečenega destilata po njegovem volumenskem deležu alkohola in sestavi hlapnih snovi na glavni del in dele, namenjene za recikliranje pri naslednjih destilacijah. Zato tako kot zaradi omejitve napolnjenosti pri drugem kuhanju destiliranje v Cognacu ostaja obrtni postopek, ki ga destilater obvlada zaradi svojega znanja in izkušenj. Destilaterji torej po lastnostih vin (vsebnosti droži, volumenskem deležu alkohola, vsebnosti kislin itd.) in svojih kakovostnih ciljih določijo primeren trenutek za „reze“ in načine recikliranja.

Lastnosti žganj po geografskih imenih

Žganja, dobljena ob iztoku iz destilacijske naprave, so analitsko in organoleptično zelo raznolika, zlasti zaradi svojega porekla. Zaradi te raznolikosti se uporabljajo različne tehnike staranja z različnim trajanjem.

Grande Champagne:

Okoliš Grande Champagne daje zelo prefinjena žganja, ki so zelo izrazita in imajo dolg pookus, cvetica pa je pretežno cvetlična. Ker žganja iz tega okoliša zorijo počasi, je za dosego njihove polne zrelosti potrebno dolgo staranje v hrastovih sodih.

Petite Champagne:

Žganja iz tega okoliša imajo precej podobne lastnosti kot žganja iz okoliša Grande Champagne, vendar ne ponujajo njihove izrazite prefinjenosti.

Fine Champagne:

Žganja „Cognac“ z imenom „Fine Champagne“ imajo organoleptične lastnosti, pridobljene z zvrščanjem žganj iz okolišev Grande Champagne (vsaj polovica) in Petite Champagne.

Borderies:

Vinogradi tega okoliša dajejo zaokrožena in sladikasta žganja z bogato cvetico, ki imajo značilen vonj po vijolici. Slovijo po tem, da svojo optimalno kakovost pridobijo po krajšem zorenju kot žganja iz okolišev Champagne.

Fins Bois:

V okolišu Fins Bois se razprostirajo najobsežnejši vinogradi. Dajejo zaokrožena in voljna žganja, ki se precej hitro starajo in katerih sadna cvetica spominja na stisnjeno grozdje.

Bois (Bons Bois, Bois à Terroir ali Bois Ordinaires):

Okoliši Bois dajejo žganja s sadnimi aromami, ki se hitro starajo.

Staranje

Mlada žganja ob iztoku iz destilacijske naprave v bistvenem delu odražajo lastnosti vin, iz katerih izhajajo.

Staranje žganj je postopek, ki jim omogoča, da dosežejo zrelost oziroma stopnjo razvoja, na kateri imajo najbolj skladne organoleptične lastnosti.

Izvaja se izključno v hrastovih posodah, ki edine omogočajo zorenje proizvoda.

Trajanje staranja se določi po lastnostih staranih žganj, želenih lastnostih proizvoda, pa tudi vrsti in starosti hrastovih posod, uporabljenih za staranje.

To vključuje ekstrakcijo lesnih spojin ter pojave oksidacije in številne fizikalno-kemične spremembe, ki so nujni za nastanek ustreznih senzoričnih lastnosti staranih žganj, med drugim barve.

Staranje žganja „Cognac“ je proces, h kateremu prispevajo hkrati ugodne podnebne razmere v regiji in znanje in izkušnje, ki so se tam razvili skozi zgodovino. Med staranjem mlado žganje po iztoku iz destilacijske naprave več let (včasih več desetletij) počiva v hrastovini; pri tem potekajo različni fizikalno-kemični pojavi: izhlapevanje vode in alkohola, koncentracija različnih snovi, ekstrakcija lesnih spojin, oksidacija itd. Ti pojavi so odvisni od začetnih lastnosti žganja (delež alkohola in vsebnost kislin), vrste posode, v kateri je to shranjeno, in fizikalnih lastnosti kleti, v kateri je nameščena posoda za shranjevanje (temperatura, vlaga in prezračenost).

Ker staranje poteka na geografskem območju „Cognac“ z zmernim oceanskim podnebjem, je zanj značilno raziskovanje izpostavljenosti žganj razmeram s povprečno vlažnostjo in sezonskim nihanjem, pri katerih ni skrajnosti. Lokacija in gradnja kleti sta prilagojeni, da se dosežejo uravnotežene razmere, da bi žganje postalo mehko in da bi se skladno staralo.

Drobnozrnati hrast (z območja Tronçais) ali debelozrnati hrast (z območja Limousin), *Quercus petraea* (graden ali zimski hrast) ali *Quercus robur* (dob), odvisno od uporabe, je bil izbran, ker na dolgi rok omogoča izmenjave med žganjem, zunanjim okoljem in lesom. Številna sodarska podjetja, ki so se razvila na geografskem območju, so lahko v tesnem sodelovanju s kletarskimi mojstri za žganje „Cognac“ izoblikovala znanje izdelovanja posod, ki so najprimernejše za staranje žganja „Cognac“. Kletarski mojstri izberejo najustreznejše posode za shranjevanje po začetnih lastnostih mladih žganj, fazi staranja in ciljih glede lastnosti.

V vsem času, ko se žganje „Cognac“ razvija v stiku s hrastovim lesom in zrakom, z izhlapevanjem postopno izgublja del vode in alkohola, ki ju vsebuje. Ti alkoholni hlapi (poetično imenovani „angelski delež“) vsako leto predstavljajo količino, enako več milijonom steklenic, in so v bližini kleti hrana za mikroskopsko glivo *Torula compniacensis*, ki prekrije in počrni kamne v regiji.

Staranje žganja „Cognac“ je neločljivo povezano z znanjem zvrščanja. To znanje je v središču poklica kletarskih mojstrov v hišah žganja „Cognac“. Kletarski mojster tako kot slikar s paleto barv izbere različne serije žganja „Cognac“ iz različnih virov: različni okoliši, različen čas staranja, žganje „Cognac“, starano v mladih sodih, rdečkastorjavih (ki so že vsebovali žganje „Cognac“) in različnega izvora ter v različnih vrstah kleti (vlažnih ali suhih).

Vsako žganje ima namreč glede na potek staranja svoje organoleptične lastnosti, ki so poudarjene z lastnostmi drugih žganj, s katerimi se zvrščajo.

Tega preudarnega zvrščanja si zaradi njegove kompleksnosti ni mogoče zamisliti z enostavno uporabo tehničnih receptov. Kletarski mojster se opira na empirično znanje (poznavanje raznolikosti surovin in značilnosti označbe, izkušnje z medsebojnim vplivanjem teh surovin in dejavnikov staranja, obvladovanje potrebnih tehnik), pri čemer sta potreba stalna kontrola s pokušanjem in dober senzorični spomin za žganja v različnih fazah pridelave.

To znanje in izkušnje, za katere je potrebnih veliko let učenja v stiku s starejšimi v tem poklicu, se je lahko diferenciralo, ohranjalo in prenašalo zaradi goste mreže podjetij na območju in izmenjav, ki so potekale v poklicni skupnosti, povezani z označbo, med kletarskimi mojstri, vinogradniki, trgovci in posredniki.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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