

## ການເຜີຍແຜ່ຜົນຄໍາຮ້ອງຂໍຈົດທະບຽນຖິ່ນກຳເນີດ

- ອີງໃສ່ ມາດຕາ 44 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍຊັບສິນທາງປັນຍາ (ສະບັບປັບປຸງ) ເລກທີ 39/ສພຊ ລົງວັນທີ 15 ພະຈິກ 2017;
- ອີງໃສ່ມາດຕາ 12 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍຖິ່ນກຳເນີດ ສະບັບເລກທີ 2221/ກວຕ, ລົງວັນທີ 3 ຕຸລາ 2019.

## ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ ຄໍາຮ້ອງຂໍຈົດທະບຽນຖິ່ນກຳເນີດ

- 1 ຊື່ຖິ່ນກຳເນີດ: Cognac
- 2 ຄໍາຮ້ອງເລກທີ GI/09, 29 ສິງຫາ 2022  
ແລະ ວັນທີ  
ຍື່ນຄໍາຮ້ອງ:
- 3 ຊື່ຜູ້ຍື່ນຄໍາຮ້ອງ  
ແລະ ທີ່ຢູ່ຜູ້  
ຮ້ອງຂໍ: Bureau National Interprofessionnel du Cognac  
23 Allées Bernard Guionnet, BP 90018 - 16101 Cognac Cedex - France
- 4 ສິນຄ້າທີ່ ຈະ  
ນຳໃຊ້ຖິ່ນ  
ກຳເນີດ ເຫຼົ້າ (Wine spirit) ໝວດ 33
- 5 ລາຍລະອຽດ ຄຳນິຍາມ: 'Cognac' ແມ່ນເຫຼົ້າ ທີ່ມີຊື່ສຽງເປັນທີ່ຮູ້ຈັກກັນເປັນຢ່າງດີວ່າຜະລິດມາຈາກຂົງເຂດ  
ກ່ຽວກັບຄຸນ ຈຸນ  
ນະພາບ ຊື່ສຽງ ຈຸນ  
ຫຼື ຄຸນ ຈຸນ  
ລັກສະນະ ຈຸນ  
ສະເພາະຂອງ ຈຸນ  
ຖິ່ນກຳເນີດ ຈຸນ  
ລັກສະນະຂອງສິນຄ້າ:

ເປັນຂອງແຫຼວໃສທີ່ມີສີນ້ຳຕານເຫຼືອງ ຈະມີຄວາມເຂັ້ມ ຫຼື ອ່ອນ ແມ່ນຂຶ້ນກັບການເຕີມ ຄາລາເມວ (Caramel) ທີ່ບໍ່ໃຫ້ລົດຊາດປ່ຽນໄປ ມີລະດັບຂອງແອວກໍຮໍແມ່ນ **40%**.

**ຂະບວນການຜະລິດ:**

ປັດໃຈທາງທຳມະຊາດ ແລະ ມະນຸດ ຫຼື ເງື່ອນໄຂທີ່ມີຢູ່ໃນຂົງເຂດ Cognac ເທົ່ານັ້ນ ເປັນສິ່ງຈຳເປັນໃນການຜະລິດທີ່ເປັນຫຼັກໃຫຍ່ໆມີດັ່ງນີ້:

- **ການປູກ ແລະ ການເກັບກ່ຽວ:**

ນຳໃຊ້ແນວພັນອະງຸ່ນຫຼັກມີຄື: Colombard B, Folle Blanche B, ແລະ Ugni Blanc B

- 1) ຕ້ອງປູກອາງຸ່ນສະເພາະພັນທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ ແລະ ປູກໃນພື້ນທີ່ທີ່ການົດໃນຂົງເຂດ Cognac ເທົ່ານັ້ນ ເຊິ່ງຂົງເຂດດັ່ງກ່າວປະກອບດ້ວຍ 6 ເຂດພື້ນທີ່ໄດ້ແກ່: Grande Champagne ຫຼື Fine Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fine Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires ຫຼື Bois de Terroir
- 2) ວິທີການປູກ ການຕັດແຕ່ງກິ່ງ ການມັດກິ່ງ ການເລັມກິ່ງ ການໃຊ້ປຸ້ຍ ແລະ ການດາເນີນການອື່ນໆ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນອາງຸ່ນຄຸນນະພາບຕ້ອງເປັນໄປຕາມຫຼັກການປະຕິບັດແຫ່ງຂົງເຂດຂອງ Cognac
- 3) ການເກັບກ່ຽວອາງຸ່ນສົດໃນກາງເດືອນຕຸລາ ແລະ ຄັດເລືອກດ້ວຍມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດທັງໝົດ

**ການແປຮູບ**

- (1) ການຄັ້ນນໍ້າອາງຸ່ນ ຜົນອາງຸ່ນສົດທີ່ເກັບມາຈະຄັ້ນເອົານໍ້າໝາກອາງຸ່ນທັນທີດ້ວຍເຄື່ອງຄັ້ນພິເສດ (ຫ້າມການໃຊ້ເຄື່ອງຄັ້ນແບບຕໍ່ເນື່ອງເຊິ່ງໃຊ້ທີ່ຄັ້ນແບບ Archimedes
- (2) ການໝັກ ນໍ້າອາງຸ່ນທີ່ໄດ້ຈະນຳໄປໝັກທັນທີ ໂດຍຫ້າມເຕີມນໍ້າຕານ ໃຊ້ເວລາໝັກປະມານ 3 ອາທິດ
- (3) ການກັ້ນ  
ເມື່ອໝັກໄດ້ທີ່ແລ້ວຈະນຳໄປກັ້ນເພື່ອໃຫ້ເປັນເຫຼົ້າ (eau de vie) ໂດຍຈະໃຊ້ຂະບວນການກັ້ນຕອງດ້ວຍຄວາມຮ້ອງສອງຄັ້ງ (double distillation) ດັ່ງນີ້  
(3.1) ການກັ້ນຄັ້ງທໍາອິດ ເຫຼົ້າອາງຸ່ນທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ຕອງຈະນຳໄປໃສ່ໃນເຄື່ອງມືກັ້ນເຫຼົ້າພິເສດ (ເຄື່ອງມືກັ້ນເຫຼົ້າ Charentes ແລະ ເຮັດໃຫ້ຮ້ອນ ອາຍລະເທິຍຂອງແອວກໍຮໍຈະກັນຕົວເປັນຂອງແຫຼວເຊິ່ງເອີ້ນວ່າ “brouillis” ເຊິ່ງຈະມີປະລິມານແອວກໍຮໍປະມານ 27-30%  
(3.2) ການກັ້ນຕອງຄັ້ງທີສອງ “brouillis” ຈະຖືກນຳໄປກັ້ນດ້ວຍຄວາມຮ້ອນອີກເທື່ອໜຶ່ງ ເອີ້ນວ່າ ລາບອນຊອບເຟີ ຂັ້ນຕອນນີ້ມີຂະບວນການທີ່ເອີ້ນວ່າ ການຕັດ ຫຼື ລາຄູບ ກໍ່ຄືຈະຕັດສ່ວນຫົວ ແລະ ສ່ວນຫາງອອກໄປແຕ່ຈະເກັບໄວ້

ສະເພາະສ່ວນກາງ ຫຼື ທີ່ເອີ້ນວ່າ ສ່ວນຫົວໃຈ ສ່ວນ ຫົວໃຈ ເຊິ່ງເປັນຂອງແຫຼວບໍ່ມີ ສີປະລິມານບໍ່ເກີນ 72% ຂອງຈຳນວນທັງໝົດ ເຊິ່ງຈະຖືກເກັບເອົາໄວ້ ສ່ວນສຸດ ທ້າຍທີ່ເອີ້ນວ່າ ຫາງ ກໍຈະມີປະລິມານແອວກໍຮໍນ້ອຍເກີນໄປ ໃນທ້າຍທີ່ສຸດທັງ ສ່ວນຫົວ ແລະ ສ່ວນຫາງຈະຖືກນຳໄປລວມກັນອີກເທື່ອໜຶ່ງເພື່ອກັ່ນຕອງຮອບຕໍ່ ໄປວົງຈອນຂອງການໃຊ້ເວລາປະມານ 20 ຊົ່ວໂມງ ການກັ່ນຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສາເລັດ ພາຍໃນຢ່າງຊ້າສຸດບໍ່ກາຍວັນທີ່ 31 ມີນາ ຂອງປີ ຫຼັງຈາກທີ່ມີການເກັບກ່ຽວອາງຸ່ນ

#### 4) ການປົ່ມ

- ຫຼັງຈາກການກັ່ນຄັ້ງທີ່ສອງແລ້ວ ເຫຼົ່າຈະຖືກປົ່ມໃນຖັງ ເຊິ່ງມາຈາກປ່າ Tronquez ແລະ Limousin ເຊິ່ງມີຄຸນສົມບັດທາງທາມະຊາດ ແລະ ຄວາມ ສາມາດໃນການສົ່ງຜ່ານຄຸນສົມບັດດັ່ງກ່າວ ເມື່ອສຳຜັດກັບແອວກໍຮໍເຊິ່ງຈະໃຫ້ສີ ແລະ ກິ່ນທີ່ດີໂດຍທີ່ບັນຈຸນັ້ນຈະຕ້ອງໃຊ້ວິທີການທາງເຕັກນິກຂັ້ນສູງເຊິ່ງມີການ ສືບທອດກັນມາຫຼາຍຊົ່ວອາຍຸຄົນ ເຊິ່ງກ່ຽວຂ້ອງກັບທັກສະ ແລະ ຄວາມສາມາດ ໃນການສັງເກດ ແລະ ການໃຊ້ເຄື່ອງມືບູຮານໂດຍເກັບໄວ້ໃນຫ້ອງມືດ ເອີ້ນວ່າ “Chais” ເຊິ່ງໃຊ້ເວລາຢ່າງນ້ອຍສອງປີ ຄວາມແຫ້ງແລ້ງ ແລະ ຄວາມອັບຊິ້ນຂອງ ຫ້ອງນີ້ຈະມີຜົນຕໍ່ຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງເຫຼົ່າ
- ກຳມະວິທີການປົ່ມຈະເກີດຂຶ້ນໃນຖັງເຊິ່ງບັນຈຸຂອງແຫຼວປະມານ 270-450 ລິດ ຄວາມຊື່ນໂດຍທຳມະຊາດຂອງຫ້ອງເກັບເຊິ່ງມີອິດທິພົນກ່ຽວກັບການເຮັດໃຫ້ລະ ເຫີຍຈະເປັນປັດໃຈທີ່ມີຜົນຕໍ່ການປົ່ມຕົວ ນອກຈາກນີ້ໃນຂັ້ນຕອນການປົ່ມມີການ ສະກັດອອກມາ (extraction) ຄື ເຫຼົ່າອາດດູດຊຶມກິດອ່ອນທີ່ມີລິດຊາດຝາດຈາກ ຖັງ oak barrels ຂຶ້ນເຮັດໃຫ້ມີສີນ້ຳຕານເຫຼືອງ

#### 5) ການປະສົມ

- ການປະສົມເປັນຂັ້ນຕອນສຸດທ້າຍຂອງຂະບວນການທີ່ກຳນົດກິ່ນ ລິດຊາດ ແລະ ບ້າຍຊື່ ໂດຍຜູ້ຊຳນານການປະສົມ ຫຼື ຜູ້ທີ່ມີປະສົບການດ້ານນີ້ຈະປຸງລິດຊາດຂອງ Cognac. ຜູ້ຜະລິດ Cognac ແຕ່ລະຄົນຈະມີຜູ້ຊຳນານການປະສົມເປັນຂອງ ຕົນເອງ ແລະ ມີຄວາມລັບໃນການຄວບຄຸມເອກະລັກສະເພາະຂອງ Cognac
- ໃຊ້ຄົນ ຫຼື ມະນຸດ ສຸດດີມກິ່ນ ຊຶມລິດຊາດ ແລະ ວິເຄາະທາງເຄມີເພື່ອຄົງຄຸນ ນະພາບ

### ການບັນຈຸຫີບຫໍ່

- (1) ລາຍລະອຽດເທິງສະຫຼາກສິນຄ້າຕ້ອງປະກອບດ້ວຍຄຳວ່າ “COGNAC” ດ້ວຍຕົວ ອັກສອນທີ່ໂດດເດັ່ນ ສັນຍາລັກຄວບຄຸມແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງ “COGNAC” ຈະຕ້ອງປາກົດຕົວ ດ້ວຍຕົວອັກສອນທີ່ຈະແຈ້ງ ແລະ ອ່ານງ່າຍເຊັ່ນດຽວກັນ
- (2) ວັນທີ່ບັນຈຸສິນຄ້າລະບຸໄວ້ເທິງສະຫຼາກສິນຄ້າ

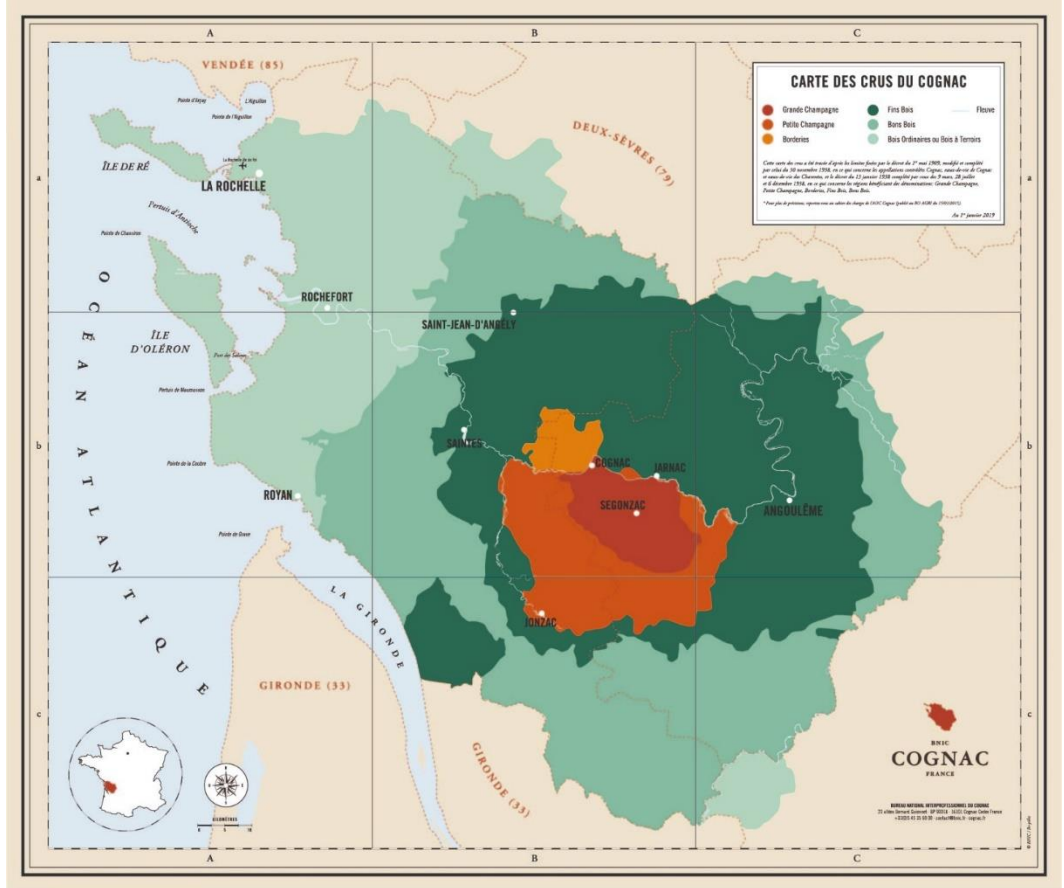
## ການຄວບຄຸມສິນຄ້າ

ສະຖານບັນຮັບຮອງສັນຍາລັກສະແດງແຫຼ່ງຜະລິດແຫ່ງຊາດ (INAO) ມີໜ້າທີ່ຕາມກົດໝາຍຂອງປະເທດຝຣັ່ງ ໃນການຄວບຄຸມຈັດທຳໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ຂອງ INAO ຫຼື ໂດຍຄະນະຜູ້ແທນທາງເຕັກນິກທີ່ຮັບຮອງໂດຍ INAO

- 6 **ລາຍລະອຽດ ກ່ຽວກັບຄວາມ ກ່ຽວພັນ ລະຫວ່າງຄຸນ ນະພາບ, ຊື່ ສຽງ ຫຼື ຄຸນ ລັກສະນະ ສະເພາະຂອງ ສິນຄ້າ ກັບ ແຫຼ່ງພູມສາດ**
- ລັກສະນະພູມສັນຖານຂອງປະເທດແຫຼ່ງກຳເນີດທີ່ເຮັດໃຫ້ Cognac ມີຊື່ສຽງເກີດຈາກອາງຸ່ນພັນດີ ດິນອຸດົມສົມບູນ ແລະ ສະພາບອາກາດທີ່ເໝາະສົມສຳລັບການຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດີທີ່ສຸດ ຂໍ້ດີເຫຼົ່ານີ້ ພົບໄດ້ໃນແຫຼ່ງຜະລິດຂອງຂົງເຂດ Cognac ເຊິ່ງຢູ່ທາງທິດຕາເວັນຕົກຂອງປະເທດຝຣັ່ງ ລັກສະນະ ຂອງດິນ ເປັນດິນສາມາດເກັບຄວາມອັບຊິ້ນໄດ້ ແລະ ສະທ້ອນແສງແດດໄດ້ ເຊິ່ງຈະເຮັດໃຫ້ໝາກອາ ງຸ່ນສຸກ ແລະ ການປູກອາງຸ່ນແບບພື້ນທີ່ຮາບພຽງເຮັດໃຫ້ໄດ້ຮັບແສງແດດທີ່ເຈິງ ສ່ວນອາກາດເປັນ ແບບ “ສະບາຍຢ່າງອົບອຸ່ນ ເນື່ອງຈາກໄດ້ຮັບອິດທິພົນຈາກມະຫາສະໝຸດອັດລັງຕິກ ເຮັດໃຫ້ໄດ້ຮັບ ແສງຕາເວັນ ແລະ ຝົນຢ່າງພຽງພໍ ໂດຍມີອຸນຫະພູມສະເລ່ຍປະມານ 13.5 ອົງສາ ຈຶ່ງສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ ໄດ້ໝາກອາງຸ່ນທີ່ມີຄຸນນະພາບທີ່ດີທີ່ສຸດ ເຊິ່ງຖືວ່າເປັນລັກສະນະສະເພາະຂອງຂົງເຂດ Cognac ທີ່ ມີຄວາມປະສົມກົມກືນລະຫວ່າງພື້ນທີ່ ແລະ ໝາກອາງຸ່ນ ນອກຈາກນີ້ປັດໃຈຈາກມະນຸດທີ່ມີບົດບາດ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍຕັ້ງແຕ່ການເພາະປູກ ຕັດແຕ່ງກິ່ງກ່າງອາງຸ່ນ ຈົນຮອດວິທີໝັກການປະສົມຕາມວິທີຂອງ ຊາວຂົງເຂດຂອງ Cognac ລວມໄປຮອດການຊົມລົດຊາດ ອັນເປັນກຳມະວິທີດັ້ງເດີມທີ່ໄດ້ມີການ ພັດທະນາສືບຕໍ່ກັນມາຈົນຮອດປັດຈຸບັນ

ປະຫວັດຄວາມເປັນມາ ປະຫວັດສາດ ແລະ ການຜະລິດເຫຼົ່າ Cognac ກ່ຽວກັບການຄ້າໂດຍກົງ ເນື່ອງຈາກເມືອງ Cognac ທີ່ມີເສັ້ນທາງເຊື່ອມຕໍ່ກັບເສັ້ນທາງການຄ້າລະຫວ່າງປະເທດທີ່ສຳຄັນທາງ ແມ່ນ້ຳ Charente ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ງ່າຍຕໍ່ການອອກໄປສູ່ມະຫາສະໝຸດອັດລັງຕິກ ຕໍ່ມາປະມານ ສະຕະວັດທີ່ 16 ພໍ່ຄ້າຊາວດັດ ໄດ້ບັນທຸກເກືອ ແລະ ວາຍຈາກທາງທິດຕາເວັນຕົກສ່ຽງໃຕ້ຂອງຝຣັ່ງ ໄປຍັງປະເທດທີ່ຢູ່ທາງພາກເໜືອຂອງທະວີບເອີລົບ ເຊັ່ນ: ອັງກິດ ສະແກນດີເນເວຍ ແລະ ເນເທີແລນ ຢ່າງໃດກໍຕາມພໍ່ຄ້າປະສົບບັນຫາໃນເລື່ອງວາຍຂາວທີ່ມີບັນຫາໃນລະຫວ່າງການເດີນທາງທີ່ຍາວໄກ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບຂອງວາຍໄວ້ ພໍ່ຄ້າເລີ່ມກັ່ນວາຍ ແລະ ໃຫ້ຊື່ວ່າ Brandewijn ຫຼື ວາຍທີ່ຖືກ ເຜົາ ເຊິ່ງກາຍເປັນທີ່ມາຂອງ Brandy ຕໍ່ມາໃນປີສະຕະວັດທີ່ 17 ຊາວ Cognac (Cognacais) ເລີ່ມມີຂະບວນການການກັ່ນຕອງສອງເທື່ອ ແລະ ບົ່ມໄວ້ໃນຖັງ oak barrels ອັນເປັນທີ່ມາຂອງ ເຫຼົ່າ Cognac

7 ລາຍລະອຽດ  
ກ່ຽວທີ່ຕັ້ງພູມ  
ສາດ ແລະ  
ແຜນທີ່ຂອງ  
ຖິ່ນກຳເນີດ ທີ່  
ຈະຂໍຈິດ  
ທະບຽນ



ຂອບເຂດພື້ນທີ່ຂອງເຂດ Cognac ຕັ້ງຢູ່ທິດຕາເວັນຕົກຂອງປະເທດຝຣັ່ງ ລາຍລະອຽດຕາມແຜນທີ່  
ການພິສູດແຫຼ່ງກຳເນີດ

- 1) Cognac ຈະຕ້ອງມີການຜະລິດ ແລະ ບັນຈຸທົບທໍ່ໃນພື້ນທີ່ດຽວກັນ
- 2) ຜົນໝາກອາງຸ່ນທີ່ເພາະປູກໃນຂອບເຂດ Cognac ເປັນວັດຖຸດິບໃນການຜະລິດເຫຼົ້າ  
Cognac ຈະຕ້ອງມາຈາກພື້ນທີ່ການຜະລິດໝາກອາງຸ່ນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ