



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

Asunción, 06 de Enero de 2023

VISTA: la solicitud de Reconocimiento de la Denominación de Origen COGNAC para el Aguardiente de vino añejo francés, presentada el 3 de agosto de 2022, ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por Hugo Berkemeyer representante del Bureau National Interprofessionnel du Cognac, y, -----

CONSIDERANDO

Que, el artículo 2° inc. 1° a) de la ley 4923/13 “De Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen” define como Denominación de Origen: *“El nombre de un país, región, departamento, distrito o localidad, o de un lugar determinado, que sirve para designar un producto originario de alguno de estos, y cuya calidad o características se deban esencial o exclusivamente al medio geográfico en el cual se produce, comprendidos los factores naturales así como los que sean resultado de la actividad humana”*.-----

Que, en ese sentido, el artículo 3° de la misma ley dispone: *“El reconocimiento... podrán ser solicitadas ante la Autoridad de Aplicación por quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar, así como las asociaciones que los agrupen...”*.-----

Que, el art. 23 de la Ley 4.923/13 de Indicaciones Geográficas y denominaciones de origen, establece que .. *“el Registro de las Indicaciones Geográficas o denominaciones de origen previamente inscriptas en el país de origen, que ofrezca reciprocidad para los registros otorgados en nuestro país, se registrará en cuanto a los procedimientos de inscripción y derechos, por la presente ley y normas complementarias, siendo requisito esencial la presentación del certificado de reconocimiento expedido por el país de origen a nombre del solicitante...”*.-----

Que, el representante del Bureau National Interprofessionnel du Cognac, Abog. Hugo Berkemeyer, al presentar la solicitud preliminar de Reconocimiento, ha cumplido con el mandato que le fue conferido por el Director General de dicho Bureau, Raphael Delpech.-----

Abg. Patricia Scheinbori
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

Que, el Bureau National Interprofessionnel tiene interés legítimo para solicitar el Reconocimiento de la Denominación de Origen Cognac para el aguardiente añejo francés, debido a que, según los estatutos presentados está constituida por las organizaciones profesionales más representativas de los sectores de negocios y de la viticultura de la Región Delimitada de Cognac; En cuanto a su composición, la misma está conformada por una Asamblea Plenaria compuesta a su vez por treinta y cuatro delegados con voz deliberativa, reagrupados paritariamente en dos familias profesionales, una de viticultura y otra de negocios, seis delegados con carácter consultativo. La familia de viticultores comprende dieciséis delegados quienes son designados por las más representativas organizaciones profesionales viticultoras de defensa de la AOC Cognac. La familia de negocio comprende diecisiete delegados. El Bureau Nacional Interprofesional de Cognac, se estableció por resolución de fecha 10 de abril de 1987, se rige por los estatutos del 21 de febrero de 1989, modificados por última vez el 8 de julio de 2020, tiene como vocación desarrollar la economía del Cognac y representar y defender los intereses colectivos de profesionales, viticultores y comerciantes, respetando la AOC Cognac y tiene por objeto organizar estructuralmente la producción de Cognac y satisfacer las necesidades del mercado, conocer, defender y promover la denominación participando en particular en las acciones de defensa y protección del nombre, el producto y el terruño y la promoción del producto, facilitar el acceso a los mercados, promover las relaciones entre comercio y viticultura, cumplir con las misiones de servicio público garantizar la misión de organismos de defensa de gestión de la AOC Cognac en virtud del artículo L.642-22 del Código Rural. Además, de acuerdo a la misión del organismo de defensa y de la gestión de la AOC Cognac, esta ejerce sus funciones respecto a todos los operadores, personas física o jurídicas, involucrados en el pliego de condiciones de la AOC Cognac y en este sentido habilidades por el artículo D.644-1 del Código Rural. La Comisión permanente elige dentro de sí misma o dentro de la Asamblea Plenaria, los delegados que deben representar al Bureau ante los órganos externos, Estos por lo tanto están obligados a llevar a cabo la misión que se les ha encomendado y a elaborar un informe sistemático en ocasión de las reuniones del Comité Permanente. Ningún individuo, miembro o no del Pleno podrá, salvo mandato formal de la Comisión Permanente que establezca sus límites y obligaciones, pretender representar al Bureau tanto en Francia como en el extranjero. En cuanto a la delegación de poderes del presidente sobre las facultades que le permitan asegurar el buen funcionamiento del Bureau le delega

Abg. Patricia Schembri
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

../..al Director de la Bureau quien participa en la definición de las orientaciones estratégicas y dirige de manera autónoma la institución bajo la autoridad del Comité. En cuanto a la representación Legal el Bureau National Interprofessionnel du Cognac tiene personalidad jurídica y derecho a emprender acciones legales. Podrá ejercer ante todos los tribunales y, todos los derechos reservados a la parte civil, relacionados a hechos que directa o indirectamente perjudiquen el interés colectivo de los profesionales que representa. -----

Que, en el Dossier técnico presentado el producto se describe como: .. *“La apelación de origen controlada “Cognac” corresponde a la categoría de Aguardiente de vino definida en el anexo II , punto 4 del Reglamento (CE) n°110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 15 de enero de 2008 referente a la definición, la designación, la presentación, el etiquetado y la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas...Descripción de la Bebida espirituosa: 1° Modalidades de producción y de cultivo: a)La apelación de origen controlada “Cognac” está reservada a los aguardientes añejos, a excepción de las cantidades destinadas a usos industriales y a la elaboración de productos compuestos que no puedan ser añejados; 1) El Espíritu de Coñac es el producto resultante de la tercera destilación de los aguardientes Coñac con ayuda del aparato de destilación denominado “alambique Charentais”, presentando un grado alcohólico volumétrico comprendido entre el 80% y el 85% Está destinado exclusivamente a la preparación de vinos espumantes. 2° Principales características físicas, químicas organolépticas: Durante la puesta en venta destinada al consumidor, los aguardientes presentan un grado alcohólico volumétrico nominal de 40%. Su color corresponde a una absorción mínima de 420 nm por un trayecto óptico de 10mm. El perfil sensorial de los aguardientes Coñac están caracterizados por la complejidad organoléptica y la fineza aromática. Los aguardientes más jóvenes presentan aromas florales y frutales de manera dominante. Durante su añejamiento, adquiere notas características relacionadas al contacto de la madera de roble. Su perfil aromático, que se enriquece y se vuelve complejo con el añejamiento, es descrito tradicionalmente en la literatura como el “rancio Charentais” (Flanzy, 1998). En el plano gustativo, esta evolución se acompaña del desarrollo de la rotundidad y la persistencia aromática. Su color se intensifica progresivamente, evolucionando del amarillo pálido a tintes amarillos dorados, luego ámbar y caoba para los aguardientes más añejos...” -----*

Que, en cuanto a su definición de la zona geográfica afectada, el dossier refiere: .. *“1° Área Geográfica: Solamente pueden pretender a la apelación de origen controlada “Cognac” o “Aguardiente Cognac”, o “Aguardiente de Charentes” los aguardientes que provienen de uvas recolectadas y vinificadas en el territorio de los municipios delimitados inicialmente en el decreto del 1 de mayo de 1909 modificado y que*





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

...son elaboradas y añejadas en dichos territorios, definidos a continuación:

Departamento de Charente-Maritime: *Distritos de Rochefort, todos los municipios; Distrito de Saintes: todos los municipios; Distrito de Saint-Jean-d'Angely todos los municipios; Distrito de Jonzac todos los municipios; Distrito de la Rochelle,- Cantón de Ars-en-Re: Todos los municipios; -Cantón de Aytre, todos los municipios de Angoulins et de Ayte; -Cantón de la Jarrie: todos los municipios; -Cantones de la Rochelle 1,2,3,4,6,7 y el municipio de la Rochelle; -Canton de La Rochelle 5: los municipios de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre;- Canton de La Rochelle 8: los municipios de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle; -Canton de Saint-Martin-de-Re: todos los municipios; -Cantón de Couron: los municipios d'Angliers, Benon, Courcon, Cramchaban, Farrieres-d'Aunis, La Greve-sur-le-Mignon, Le Gued'Allere, La Laigne, Nueaille-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis; -Canton de Marans: los municipios de Longeves, Saint-Ouen, Villedoux.;*

Departamento de Charente: *Distrito de Cognac todos los municipios; Distrito de Angouleme, : -Cantón d'Angouleme Est: Todos los municipios; -Canton d'Angouleme Nord: todos los municipios; -Canton d'Angouleme Ouest: todos los municipios; -Cantón Blanzac: todos los municipios; -Cantón de Hiersac: Todos los municipios;-Canton de Sain-Amant-de-Boice: Todos los municipios; -Cantón de Villebois-la-Valette: Todos los municipios; -Cantón de La Rochefoucauld: los municipios de Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivieres, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Consttan; -Cantón de Montbron: los municipios de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac; Distrito de Conforlens: -Cantón de Aigre: Todos los municipios;-Cantón de Ruffec: los municipios de Villegats et de Verteuil-sur-Charente;-Cantón de Mansle: los municipios de Auna, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireu, Fontenille, Juille, Lucheres, Lonnes, Mansle, Mouton, Moitonneau, Puyreaux, Saint Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau. Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Saninte-Colombe, Valence, Villognon; - Cantón de Villegagnan: los municipios de Brettes, Coureome, Longre, Raix, Salles de Villefagnam, Souvigne, Tuzie, Villefagnan;*

Departamento de la Dordogne : *Distrito de Périgueux: -Canton d'Saint -Aulaye: los municipios de Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye;*

Departamento de Deux-Sevres: *-Cantón de Mauze sur le Mignon: los municipios de Le Bourdet, Prin-Deyrancon, Priaires, Mauze-sur-le-Mignon, La Rothenard, Usseau; -Cantón de Beauvoir-sur-Niort: los municipios de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript. Prisse-La Charriere, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.;*- Cantón de Brioux-su-Boutnne: el municipio de Le Vert..."-----

Abg. Patricia Schembori
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

Que, en los documentos presentados se narran los antecedentes históricos de la región y el producto: .. "...Inicialmente definida por los decretos del 1ro de mayo de 1909 y 15 de mayo de 1936, los aguardientes correspondiente a las disposiciones particulares fijadas a continuación. Categorías de aguardientes según el Reglamento (CE) nro 110/2008 del Parlamento Europea y del Consejo del 15 de enero de 2008 referente a la definición, la designación, la presentación, el etiquetado y la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas. Esta registrada en el anexo II de dicho reglamento.: La apelación de origen controlada Coñac, corresponde a la categoría Aguardiente de vino definida en el anexo II, punto 4, del Reglamento (CE)". ..."**Elementos históricos relativos a los factores del vínculo con la tierra:** Las investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en la región de Charentes han aportado la prueba de que las primeras plantaciones de viñedos aparecieron desde finales del siglo I d C. Además las excavaciones han permitido demostrar que la región estaba muy bien dotada de edificios de explotación agrícola y especialmente para la producción de vino lo que confirma que el vino se produzca en la región ya desde el Alto Imperio Romano. En la Edad Media, gracias al río Charente, en la región se desarrolló una mentalidad favorable al comercio internacional. La ciudad de Cognac ya era conocida por su comercio de vinos, que se sumó a la actividad del almacén de sal, conocido desde el siglo XI. Los vinos del viñedo de Poitou, transportados por navíos holandeses que venían a recoger la sal de la costa atlántica, eran apreciados en los países de las costas del Mar del Norte. En el siglo XV, los holandeses decidieron destilar los vinos de la región para conservarlos mejor. Durante el Renacimiento, el comercio estaba en auge. Los barcos holandeses llegaron a Cognac y a los puertos de Charente para recoger los renombrados vinos de los "Cruz" de "Champagne" y "Borderes". Pero estos vinos, con su baja graduación alcohólica, sufrían en los largos viajes por mar. El conocimiento del arte de la destilación por parte de los holandeses les animó a destilar el vino en casa, para preservarlo mejor. Lo llamaban "brandwijn" (que significa literalmente "vino quemado"), lo que dio lugar al nombre de "brandy" "aguardiente de vino". A principios del siglo XV aparece la doble destilación, que permitía que el producto viajara como un aguardiente inalterable, mucho más concentrado que el vino, los primeros alambiques, instalados en Charente por los holandeses, siguieron modificando progresivamente; los habitantes dominaron y mejoraron la técnica con el proceso de doble destilación. Nacieron numerosas casas comerciales que, a mediados del siglo XIX, tomaron la costumbre de transportar el aguardiente en botellas en lugar de barriles. Fue hacia 1875 cuando apareció en la Charente la phylloxera vastatrix, un insecto del género de los hemípteros, que ataca la vid chupando la savia de sus raíces. Destruyo la mayor parte del viñedo, que cubría hacia 1893, solo 40.600 hectáreas, frente a las 280.000 hectáreas que había antes del ataque de la filoxera. Como en otras partes de Europa, los viñedos de Charente se reconstituyeron gracias a porta

Abg. Patricia Schembori
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

*..//..- injertos americanos. Sin embargo, este episodio dio lugar a la creación del Comité de Viticultura en 1888, que se convirtió en la Estación de Viticultura en 1892, una estructura interprofesional para la investigación cualitativa dedicada al coñac. Esta estructura invertirá mucho en la investigación varietal. Fue a raíz de su trabajo que Ugni blanc se convirtió en la cepa mayoritariamente utilizada a mediados del siglo XX. El Ugni blanc resulto ser en efecto más resistente que las variedades de uva tradicionales utilizadas antes de la crisis de la filoxera (colombard, folle blanche, etc) que fueron debilitadas por el injerto. También fue favorecida por su productividad (su rendimiento es de unos 120 a 130 hectolitros volúmenes por hectárea), su nivel de acidez y su bajo contenido de azúcares, que da lugar a un vino con poco alcohol. Cepa de origen italiano (conocido como "Trebiano Toscano"), se encuentra en el límite septentrional del madurez en la región. **Elementos históricos vinculados a la reputación del producto:** Desde finales del siglo XVII, y sobre todo a partir del siglo siguiente, se organizó el mercado y, para satisfacer la demanda, se crearon empresas comerciales. Los "despachos", algunas de origen anglosajón, se instalaron en las principales ciudad de la región: por ejemplo, Martell en 1715, Remy Martin en 1724, Delamain en 1759, Hennessy en 1759, Hennessy en 1765, Godet en 1782, Hine en 1792 y tarde en 1795. La firma de un tratado comercial entre Francia e Inglaterra el 23 de enero de 1860, bajo el impulso de Napoleón III, permitió que el coñac experimentara un ascenso meteórico que alcanzó su punto álgido en 1879 (creación de empresas comerciales: Bisquit en 1819, Courvoiser en 1843, Royer en 1853, Meukow en 1862, Camus y Herdy en 1863). En la primera mitad del siglo XX, una legislación relativa al coñac se puso en marcha para consagrar los usos locales, leales y constantes: -1909: delimitación de la zona geográfica de producción, - 1936: reconocimiento de "Cognac" como apelación de origen controlada, -1938: delimitación de las denominaciones regionales ("cruz o denominaciones geográficas). Durante la Segunda Guerra Mundial, se creó una "Oficina de repartición de vinos y aguardientes" (Bureau de repartition des vins et eaux-de-vie) para salvaguardar el stock de "Cognac". Esta fue sustituida, en la Liberación de 1946, por la "Oficina nacional interprofesional del Coñac " (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) , a la que se adscribió la estación vitícola desde 1948. Viticultores y comerciales de Coñac se pusieron de acuerdo para definir la misión general del BNIC, que es desarrollar el "Cognac" y representar y defender los intereses colectivos de los profesionales. En particular, el BNIC interviene para publicitar, defender y promover la apelación de origen "Cognac", y fomentar las relaciones entre negocio y viticultura. También está investida de una misión de servicio público y como tal, garantiza el seguimiento del añejamiento, el control de edad así como el seguimiento aval d de calidad de "Cognac" y emite los certificados de exportación. Históricamente producto de exportación, más del 95% del coñac se consume ahora en el extranjero, por consumidores de casi 160 países diferentes. Desde el Extremo Oriente hasta el continente americano, pasando por Europa, el "Cognac" es sinónimo para sus fanáticos de un aguardiente de muy alta calidad símbolo del arte del vivir francés."..-----*

Abg. Patricia Sena
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

Que, el Proceso de producción del aguardiente añejo francés, Cognac, se describe en forma detallada de la siguiente manera: *“..1° Variedades de Cepas: Los vinos destinados a la producción de aguardiente se elaboran con las siguientes variedades de cepas: -colombard B, folle blanche B, montils B, semillón B, Ugni blanc B, folignan B, representando un máximo del 10% del viñedo. 2° Gestión del Viñedo: a) densidad de plantación: Las viñas tiene una densidad mínima de 200 plantas por hectáreas, b) separación: Las viñas tiene una separación máxima entre hileras de 3,50metros, c) tipo de poda: La poda es obligatoria cada año. Todos los métodos de poda están autorizados. d) números de ojos por hectáreas: el número de ojos libres está limitado a 80.000 por hectárea, e) inicio de producción de viñas jóvenes: el beneficio de la apelación de origen controlada “Cognac”, solo puede ser concedido a los aguardientes provenientes de las viñas jóvenes a partir del segundo año que sigue a aquel en el curso del cual se realizó la plantación antes del 31 de julio. F) Viñas muertas o desaparecidas: -Para las viñas cuya densidad de plantación inicial o la densidad después de la transformación de la parcela sea inferior o igual a 2.500 viñas por hectárea, el porcentaje de viñas muertas o faltantes a que se refiere el artículo D-645-4 del Código Rural y de Pesca Marítima, está fijado en 20%. – En el caso de las viñas cuya densidad de plantación inicial o tras la transformación de la parcela sea superior a 2.500 viñas por hectárea e inferior o igual a 2.900 viñas por hectáreas, el porcentaje de viñas muertas o faltantes contemplado en el artículo D-645-4 del Cogido Rural y de Pesca Marítima, se fija en un 25%.- Para viñas cuya densidad de plantación inicial o la densidad después de la transformación de la parcela sea superior a 2.900 viñas por hectárea, porcentaje de viñas muertas o faltantes contemplado en el artículo D-645-4 del Cogido Rural y de Pesca Marítima se fija en el 35%. 3° Rendimiento: El rendimiento máximo anual autorizado corresponde a la cantidad máxima de uva o su equivalente en volumen de vino o de mosto cosechado por hectárea, expresado en hectolitros de vino por hectárea con un Título Alcometrico De Volumen (TAV) del 10%. Se fija cada año por orden interministerial, a propuesta de la comisión nacional competente del INAO, luego del dictamen del órgano de defensa y gestión, hasta un rendimiento máximo de 160 hectolitros de vino por hectárea con un TAV de referencia del 10%. Además, el mencionado Atendimiento anual puede incrementarse, de forma individual, en una determinada cantidad de aguardiente dentro del límite de rendimiento máximo, para constituir una reserva denominada “reserva climática individual”. Esta cantidad de aguardiente no puede ser añejada. Los volúmenes destinados a la reserva climática individual se constituyen más allá del rendimiento anual. Otras reservas para fines de calidad que podrían ser creadas se incluyen en el rendimiento anual. El rendimiento máximo anual autorizado, que puede ser incrementado, se calcula sobre la base del volumen de vinos expedidos o utilizados con un grado alcohólico volumétrico de referencia del 10% y por denominación geográfica complementaria. Las cantidades producidas que superan el rendimiento máximo anual autorizado, excluyendo las cantidades depositadas en reserva climática individual, no pueden acogerse a la apelación de origen controlada “Cognac. Deben ser transformadas de acuerdo con las condiciones establecidas en el artículo D.645-22 del Código Rural y de*

Abg. Patricia Schemm
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

..//..Pesca Marítima. **4° Transporte de la cosecha:** se prohíbe el uso de bombas centrifugas de paletas para el traslado de la cosecha. **5° Elaboración del mosto:** Se prohíbe el uso de una prensa con tornillo de Arquímedes, conocida como prensa continua. **6° Conducción de la fermentación:** Todos los métodos de enriquecimiento están prohibidos, se prohíbe el uso de anhídrido sulfuroso en el proceso de vinificación durante el periodo de fermentación. **7° Criterios analíticos del producto a destilar:** En el momento de la destilación, los vinos deberán tener un grado alcohólico volumétrico mínimo del 7% y un grado alcohólico volumétrico mínimo de 12%. Su contenido de acidez volátil será inferior o igual a 12, 25 miliequivalentes por litro. **8° Destilación:** a) **Periodo de destilación:** Solamente pueden pretender a la destilación de origen controlado "Cognac", los aguardientes obtenidos por la destilación de vinos de la campaña en curso. La destilación debe ser concluida antes del 31 de marzo del año siguiente a la cosecha. b) **Principio de destilación:** La destilación se realiza según el principio de la destilación discontinua simple, conocida como "repassé" o doble destilación. Este método consiste en una sucesión de etapas llamadas "chauffes" o calentado. El primer chauffes se refiere a la destilación del vino y permite obtener el "brouillis"; El segundo "chauffes" o "repassé" o "bonne chauffe" se refiere a la de los "brouillis" y permite la obtención del aguardiente de Cognac, después de haber descartado el principio y el final de la destilación (también llamados "flegmes"); Durante el primer y segundo calentado, se puede añadir al vino o al brouillis las fracciones del principio y del final de las destilaciones anteriores, no seleccionadas como aguardientes de Cognac. c) **Descripción del equipo de destilación:** El alambique denominado "Charentais" se compone de un caldero calentado a fuego abierto, un capitel, un cuello de cisne, con o sin calentador de vino y un serpentín con aparato de refrigeración. La caldera, el capitel, el cuello de cisne, el serpentín y el soporte del alcoholímetro abierto deben ser obligatoriamente de cobre. La capacidad total de la caldera no debe superar los 30 hectolitros (con una tolerancia del 5%) y el volumen de la carga está limitado a 25 hectolitros (con una tolerancia del 5%) por calentado. No obstante, podrán utilizarse calderas con una capacidad superior a la máxima establecida en el inicio anterior, siempre que estén exclusivamente reservadas para la primera operación de calentado con el fin de obtener los "brouillis" y que cumplan además con la condición de que la capacidad total de la caldera no supere los 140 hectolitros (con una tolerancia del 5%) y el volumen de vino utilizado se limite a 120 hectolitros (con una tolerancia de 5%) por calentado. d) **Grado alcohólico de las bebidas espirituosas:** después de la doble destilación, el grado alcohólico volumétricos de los aguardientes no debe superar 72,4% a 20°C en el contenedor diario de los aguardientes. e) **producción de "Esprit de Cognac":** este producto se elabora tras una destilación adicional del segundo calentado en un alambique como el descrito anteriormente. Su grado alcohólico volumétrico debe estar comprendido entre el 80% y el 85%. f) **Realización de la destilación durante los cambios de añada** El término "crus" se refiere a las denominaciones geográficas complementarias cuya zona geográfica se define en el punto C (2°) de este pliego de condiciones. Cuando la destilación se realiza con vinos de diferentes "crus", las fracciones al principio y al final de la destilación de un buen calentado sólo pueden incorporarse a los "brouillis" o a los vinos correspondientes a otro "cru" bajo las

Abg. Patricia Schemberg
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

*..//..siguientes condiciones: Antes del cambio, el último calentado bueno de “cru” que se esté destilando deberá realizarse utilizando un máximo del 33% de la capacidad de carga de la destilería cuando ésta comprenda al menos tres alambiques. La incorporación de las fracciones inicial y final de un buen calentado está limitada a un máximo del 8% del volumen de la carga del alambique utilizado. 9° **Añejamiento:** El añejamiento de los aguardientes de coñac es realizado sin interrupción exclusivamente en recipientes de madera de roble. Para ser entregados al consumo humano directo, los aguardientes deben ser añejados durante al menos dos años. Estos dos primeros años de añejamiento tiene lugar en la zona definida en el punto C (1°) de este pliego de condiciones. Las condiciones de añejamiento se establecen por resolución de los ministros responsables de economía, presupuesto y agricultura. 10° **Terminación:** La mezcla de aguardientes de diferentes edades y perfiles es una práctica inherente a la producción de “Cognac”. Permite obtener un producto con características organolépticas precisas y las características armoniosas deseadas. La adición de virutas de roble forma parte de los métodos tradicionales autorizados. Sólo la coloración mediante el uso de caramelo E 150a (caramelo ordinario) y/o la adición de infusión de virutas de roble, y/o la adición de productos definidos en el punto 3 a) y c) del Reglamento (CE) N° 110/2008, del 15 de enero de 2008, están autorizados, de manera que el oscurecimiento del aguardiente se mantiene inferior o igual al 4% vol. El oscurecimiento, expresado en % vol., se obtiene por la diferencia entre el grado alcohólico volumétrico y el grado alcohólico volumétrico bruto. 11° **Medidas transitorias:** a) Modo de gestión del viñedo: Parcelas plantadas de viña antes del 21 de septiembre de 2009, que no respetan las disposiciones referentes a la densidad y separación entre hileras, seguirán beneficiándose del derecho a ser utilizadas para la producción de aguardiente de apelación de origen controlada, hasta su recolección y, como máximo, hasta la cosecha de 2040 incluida. B) Variedades de cepas: Las variedades de Jurançon Blanc B, Meslier Saint-François B y Sélect B sólo están autorizadas para las viñas plantadas antes del 18 de septiembre de 2005. Se incluyen en las variedades de cepa hasta la cosecha de 2020 inclusive. C) Añejamiento mínimo en la zona geográfica : Los operadores que, antes del 21 de septiembre de 2009, hayan realizado la totalidad o parte del añejamiento de los aguardientes con apelación de origen controlada “Cognac” fuera de la zona geográfica definida en el punto C (1°) del presente pliego de condiciones podrán continuar realizándolo hasta el 31 de julio de 2023. D) Viñas muertas o desaparecidas: Las disposiciones relativas a las viñas muertas o ausentes sólo se aplican a partir de la cosecha de 2016. E) Menciones de añejamiento: Hasta el 1 de abril de 2018, los aguardientes de coñac “XO”, “Hors d’âge”, “Extra”, “Ancestral”, “Ancêtre”, “Or” e “Imperial”, pueden ser considerados en la cuenta 6 referente a los aguardientes que tienen más de 6 años de añejamiento. -----*

Que, el solicitante presentó los siguientes documentos: Dossier técnico de la apelación De Origen Controlada “Cognac ou Eau-de-vie Cognac ou Eau-de-vie des Charentes”; Reglamento que organiza el Control de Edad de los Aguardientes de Cognac; Estatuto de la BNIC del 20 de Diciembre de 2010 modificado por última vez el 8 de julio de 2020; Decreto del Presidente de la Republica de Francia





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCÉS.-

../../del 15 de mayo de 1936 de definición de la Apelación de origen controlada del Jornal oficial de la República Francesa; Certificado de registro de la Protección en la Unión Europea del Eau-de-vie Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac en la categoría del producto 4 Aguardiente de vino, numero PGI-FR-02043 del 6 de diciembre de 1989; declaración de voluntad de promoción de las denominaciones de origen de Paraguay en Francia; carta poder. -----

Que, ante la solicitud presentada, el Departamento de Examen de Forma se ha pronunciado en fecha 1 de agosto de 2022, cuyo informe ha concluido que la solicitud de Reconocimiento Preliminar de la Denominación de Origen "COGNAC" cumple con todos los requisitos establecidos en el artículo 6° de la Ley 4.923/13 de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. -----

Que así mismo, el Departamento de Examen de Fondo de fecha 12 de septiembre de 2022 ha informado que se han cumplido con todos los requisitos establecidos en los Artículos 3°, 4° 5° y 6° de la Ley N° 4.923/13 de Indicaciones Geografías y Denominaciones de Origen. -----

Que, la solicitud presentada reúne y cumple con todos los requisitos establecidos en el artículo 6° y 23 de la Ley 4.923/13 y el Dto. Reglamentario 1286/19 para la presentación de solicitud de Reconocimiento de la Denominación de origen COGNAC para el aguardiente de vino, añejo francés.-

Que, la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) fue creada por Ley No. 4798/12 como persona jurídica de derecho público y como órgano de ejecución de la política nacional de propiedad intelectual, en virtud de ello, se encuentra plenamente facultada para entender, analizar y aprobar solicitudes de Reconocimientos de Denominaciones de Origen, como la presentada por Hugo Berkemeyer en representación del Bureau National Interprofessionnel du Cognac conforme al Artículo 4°, inc. A y L de la referida Ley y su Dto. Reglamentario N°460/13.-----

Por tanto; la Dirección de Indicaciones Geográficas conforme el Artículo 7 de la Ley 4.923/13 y el Artículo 26 del Dto. Reglamentario 1.286/19, -----

Abg. Patricia Schembri
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCES.-

RESUELVE:

1. **APROBAR** el RECONOCIMIENTO de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN COGNAC del Bureau National Interprofessionnel du Cognac para los aguardientes de vino añejo francés.-----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en el territorio individualizado como "COGNAC" región de Francia, definidas de la siguiente manera: **Departamento de Charente-Maritime:** Distritos de Rochefort , todos los municipios; Distrito de Saintes: todos los municipios; Distrito de Saint-Jean-d'Angely todos los municipios; Distrito de Jonzac todos los municipios; Distrito de la Rochelle,- Cantón de Ars-en-Re: Todos los municipios; -Cantón de Aytre, todos los municipios de Angoulins et de Ayte; -Cantón de la Jarrie: todos los municipios; -Cantones de la Rochelle 1,2,3,4,6,7 y el municipio de la Rochelle; -Canton de La Rochelle 5: los municipios de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre;- Canton de La Rochelle 8: los municipios de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle; -Canton de Saint-Martin-de-Re: todos los municipios; -Cantón de Couron: los municipios d'Angliers, Benon, Courcon, Cramchaban, Farrieres-d'Aunis, La Greve-sur-le-Mignon, Le Gued'Allere, La Laigne, Nueaille-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis; -Canton de Marans: los municipios de Longeves, Saint-Ouen, Villedoux.; **Departamento de Charente:** Distrito de Cognac todos los municipios; Distrito de Angouleme,; -Cantón d'Angouleme Est: Todos los municipios; -Canton d'Angouleme Nord: todos los municipios; - Canton d'Angouleme Ouest: todos los municipios; -Cantón Blanzac: todos los municipios; -Cantón de Hiersac: Todos los municipios;- Canton de Sain-Amant-de-Boice: Todos los municipios; -Cantón de Villebois-la-Valette: Todos los municipios; -Cantón de La Rochefoucauld: los municipios de Agris, Brie, Buzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivieres, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Consttan; - Cantón de Montbron: los municipios de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac; Distrito de Conforlens: -Cantón de Aigre: Todos los municipios;-Cantón de Ruffec: los municipios de Villegats et de Verteuil-sur- Charente;- Cantón de Mansle: los municipios de Auna, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireu, Fontenille, Juille, Lucheres, Lonnes, Mansle, Mouton, Moitonneau, Puyreaux, Saint

Abg. Patricia Sche...
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN COGNAC PARA DISTINGUIR AL AGUARDIENTE DE VINO, AÑEJO FRANCES.-

../..Amand-de-Bonniere, Saint-Angeau. Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Saninte-Colombe, Valence, Villognon; - Cantón de Villegagnan: los municipios de Brettes, Coureome, Longre, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigne, Tuzie, Villefagnan; **Departamento de la Dordogne** : Distrito de Périgueux: -Canton d´Saint -Aulaye: los municipios de Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye; **Departamento de Deux-Sevres**: -Cantón de Mauze sur le Mignon: los municipios de Le Bourdet, Prin-Deyrancon, Priaires, Mauze-sur-le-Mignon, La Rochenard, Usseau; - Cantón de Beauvoir-sur-Niort: los municipios de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript. Prisse-La Charriere, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.;- Cantón de Brioux-su-Boutnne: el municipio de Le Vert.-----

3. **ESTABLECER** el plazo de sesenta días hábiles, contados a partir del día siguiente del de la fecha de notificación de la presente resolución presente resolución, para que el Bureau National Interprofessionnel du Cognac presenten en consulta, ante la DINAPI, los estatutos del Comité Regulador a constituir, bajo pena de caducidad de pleno derecho de la aprobación de la solicitud preliminar, conforme a lo dispuesto por el Artículo 10 de la Ley 4.923/13.-----
4. **DISPONER** la notificación de la presente resolución al solicitante.-----
5. **REMITIR** copia a la Dirección General de la Propiedad Industrial a sus efectos. -----

Abg. Patricia Schembori

Dirección de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual - DINAPI

