Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3569

26.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3569)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fronsac“

PDO-FR-A1103-AM01 — 10.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fronsac“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Lebensmittel

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Conseil des vins de Fronsac (Rat für Wein mit der g.U. Fronsac)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Fronsac“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses. Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Geografisches Gebiet*

Das geografische Gebiet wurde auf der Grundlage des vom Institut national de la statistique et des études économiques (Nationales Institut für Statistik und Wirtschaftsstudien, INSEE) herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024 aktualisiert.

Das geografische Gebiet der g.U. „Fronsac“ wurde berichtigt, indem die in der Gemeinde Galgon gelegenen Parzellen BM Nr. 42 und BM Nr. 68 einbezogen wurden, die in der ursprünglichen Fassung der durch das Dekret Nr. 2009-1274 vom 20. Oktober 2009 genehmigten Produktspezifikation der g.U. „Fronsac“ nicht berücksichtigt wurden.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigen Dokuments aus: Abgegrenztes geografisches Gebiet.

2. *Abgegrenztes Parzellengebiet*

Ein Datumsfehler wurde berichtigt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

3. *Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

Einige Parzellen von Galgon liegen im geografischen Gebiet der g.U. „Fronsac“ und gehören demzufolge nicht zu dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft. Der Wortlaut betreffend das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wurde dahin gehend geändert, dass „Galgon“ durch die Formulierung „ein Teil des Gebiets der Gemeinde Galgon“, mit Ausnahme einiger Parzellen, die in dem geografischen Gebiet liegen ersetzt wurde.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigen Dokuments aus: Weitere wesentliche Bedingungen.

4. *Rebsortenbestand*

Mit dieser Änderung sollen die Erzeugnisse an den Klimawandel angepasst werden. Die Rebsorte Malbec eignet sich hervorragend für den in der Gironde festgestellten Temperaturanstieg. Diese spätreifende Rebsorte profitiert von den günstigeren Reifebedingungen in der Nachsaison und kann so den durch den Klimawandel bedingten Anstieg des Alkoholgehalts der Rebsorte Merlot ausgleichen.

Durch jährliche Verkostungen konnte sichergestellt werden, dass diese Änderung keine wesentlichen Veränderungen der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse zur Folge hat.

Der Abschnitt über den Zusammenhang wird ebenfalls geändert.

Diese Änderung wirkt sich auf die folgenden Punkte des Einzigen Dokuments aus: „Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

5. *Erziehungsform*

Es wurde eine Verpflichtung zur Entfernung von toten Rebstöcken aus den Parzellen eingeführt.

Die Formulierung betreffend die Fläche, auf der eine chemische Unkrautbekämpfung zulässig ist, wurde geändert. Sie wird nunmehr durch die Angabe „30 cm auf beiden Seiten der Rebzeile“ ausgedrückt.

Eine Verpflichtung zur Berechnung des Behandlungshäufigkeitsindex wurde hinzugefügt.

Diese Änderungen ermöglichen es, den gesellschaftlichen und ökologischen Herausforderungen gerecht zu werden. Durch diese Änderungen können bewährte Umweltschutzmaßnahmen der Marktteilnehmer gefördert werden.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

6. *Verschnitt*

Die Angaben in Bezug auf den Verschnitt werden geändert, um eine Wiederholung zu streichen. Durch diese Änderung soll die Verständlichkeit der Produktspezifikation verbessert werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. *Analysestandards*

Die Analysestandards für abgefüllte Weine (Gehalt an flüchtiger Säure und Gesamtschwefeldioxidgehalt) werden gestrichen, um die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Standards anzuwenden.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigen Dokuments aus: Beschreibung des Weines/der Weine.

8. *Ausbau*

Die Dauer des Ausbaus wurde um 2,5 Monate verkürzt und endet nun am 1. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres.

Diese Änderung zielt darauf ab, fruchtigere Weine zu erzeugen. Durch diese Weine wird es möglich, den Markt auch in den Sommermonaten zu beliefern und das Angebot zu diversifizieren, indem neben Cuvées, die mindestens ein Jahr im Barrique gereift sind, auch fruchtige Weine, die im Stahltank ausgebaut wurden, angeboten werden. So kann einerseits der Großhandel beliefert und andererseits die steigende Nachfrage durch den Tourismus in der Region gedeckt werden.

Durch jährliche Verkostungen konnte sichergestellt werden, dass diese Änderung nur eine geringfügige Veränderung der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse zur Folge hat.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

9. *Zeitpunkt der Abgabe an die Verbraucher*

Am Ende der Ausbauzeit werden die Weine ab dem 30. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres an die Verbraucher abgegeben.

Diese Änderung ergibt sich aus der Verkürzung der Ausbaudauer und wirkt sich nicht auf das Erzeugnis aus.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

10. *Zeitpunkt der Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern*

Diese Bestimmung wurde aus der Produktspezifikation gestrichen, um die Verbringung der Weine zwischen allen Marktteilnehmern zu ermöglichen und jedwede Gefahr eines unlauteren Wettbewerbs auszuschließen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Es wurde ein Satz hinzugefügt, der mit der Änderung der Vorschriften für den Verschnitt und mit der Umstufung von Cot N von einer Neben- zu einer Hauptrebsorte in Einklang steht.

Zudem wurde die Dauer des Ausbaus geändert.

Diese Änderungen wirken sich auf den folgenden Punkt des Einzigen Dokuments aus: Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

12. *Übergangsmaßnahmen*

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen für Tätigkeiten außerhalb bestimmter Gebiete, den Rebsortenbestand und die Erziehungsformen wurden gestrichen.

Durch diese Änderung soll die Lektüre der Produktspezifikation vereinfacht werden.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

13. *Verweise*

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) wurden aktualisiert.

Die Bestimmung über die Kontrolle der Produktspezifikation wurde geändert.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Fronsac

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Rotweine. Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol auf. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Jede Partie Wein, die als Fasswein oder abgefüllt in Verkehr gebracht wird, weist einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,30 g/l auf. Jede Partie Wein, die als Fasswein oder abgefüllt in Verkehr gebracht wird, weist einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf. Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 13,26 Milliäquivalent pro Liter auf, d. h. 0,79 g/l ausgedrückt als Essigsäure (bzw. 0,65 g/l ausgedrückt als H_2SO_4). Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gesamtschwefeldioxidgehalt von höchstens 140 mg/l auf. Der Gesamtsäuregehalt entspricht den EU-Rechtsvorschriften. Die Weine werden aus der Rebsorte Merlot N gewonnen, die häufig mit den Rebsorten Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N kombiniert wird, die den Weinen Frische und Struktur verleihen, wodurch sich ihr Alterungspotenzial verbessert und ihre aromatische Komplexität zunimmt. Nach Merlot, Cabernet franc und Cabernet-Sauvignon entfällt der viertgrößte Anteil des Bestands auf die Rebsorte Malbec. Auch sie entfaltet ihr Potenzial auf Kalksteinböden sowie tonig-kiesigen oder ton- und kalkhaltigen Böden sehr gut. Im Verschnitt mit Merlot und den Cabernet-Rebsorten verleiht sie dem Wein eine größere Tanninfülle mit Aromen von schwarzen Beeren und Lakritze. Die Weine haben eine intensive Farbe mit purpurroten oder rubinroten Reflexen. Sie zeichnen sich durch ein kräftiges Bukett mit Aromen von roten Früchten aus, das häufig Trüffelnoten sowie manchmal Noten von Wild oder Mineralien – je nach Bodenart – aufweist. Ihre Textur vereint Robustheit und Eleganz und sorgt für eine ausgezeichnete Alterungsfähigkeit. Die übrigen Analysewerte entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von 15 % zulässig. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Vorschriften auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2,00 m betragen und darf zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht kleiner als 0,80 m sein.

Der Rebschnitt erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz) nach den folgenden Verfahren: einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt oder Zapfenschnitt („taille à cots“ bzw. „taille à coursons“) mit Kordon- oder Fächererziehung oder langer Schnitt („taille à astes“ bzw. „taille à long bois“) mit höchstens 12 Augen je Stock. In keinem Fall dürfen sich die Strecker („astes“ bzw. „long bois“) überschneiden.

Während der Vegetationsperiode der Reben ist eine Bewässerung nur im Fall anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und eine gute Traubenreife beeinträchtigt.

5.2. *Höchsterträge*

65 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gironde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 20. Februar 2024 statt: Fronsac, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac und der Teil des Gebiets der Gemeinde Galgon, der den Katasterparzellen BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 und BN 87 entspricht.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

a) Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ liegt am rechten Ufer der Dordogne an deren Zusammenfluss mit der Isle. Das Gebiet liegt im Nordosten des Departements Gironde und ist im Osten durch das Tal der Isle von Libourne getrennt.

Das an der Atlantikküste gelegene Departement zeichnet sich insgesamt durch ein für den Weinbau günstiges gemäßigtes Meeresklima mit moderaten Temperaturschwankungen aus. Das wechselhafte Meeresklima sorgt in manchen Jahren für herbstliche Regentiefs und in anderen für warme, sehr sonnige Saisonausklänge. Diese Schwankungen bringen sehr unterschiedliche Weinjahrgänge hervor.

Die relativ steilen Hänge und die Nähe der beiden Flüsse Dordogne und Isle schützen die Reben vor Frost und kalten Luftmassen. Das Relief ist zerklüftet und durch mehrere Felsvorsprünge, die als „Tertres“ (kleine Anhöhen) bezeichnet werden, geprägt. Die höchste Erhebung mit dem Namen „Tertre de Fronsac“, von der aus die nur wenige Kilometer entfernten Orte Pomerol und Saint-Emilion zu sehen sind, ist 76 m hoch und dominiert das Tal der Isle und der Dordogne.

Die für die Traubenernte bestimmten Parzellen liegen in einem genau abgegrenzten Gebiet, das die Schwemmlandgebiete im unteren Tal der Isle und der Dordogne ausschließt und nur aus Rebflächen in Hanglage besteht. Das Weinbaugebiet befindet sich hauptsächlich auf Molassehängen (Molassen des „Fronsadais“), die durch mehr oder weniger groben Sand – manchmal begleitet von Sandstein oder sandigem Lehm – geprägt sind, auf denen sich kalkhaltige braune Böden gebildet haben, und auf dem Plateau aus Kalkstein mit fossilen Meeresablagerungen (Calcaire à Astéries), auf dem sich ton- und kalkhaltige oder sandig-lehmige Böden gebildet haben. Der Kalkstein von „Castillon“ bildet einen meist bewaldeten Vorsprung, der an den Hängen der Plateaus entlang der Dordogne hervorragt.

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ erstreckt sich somit über das Gebiet von sechs Gemeinden des Departements Gironde sowie einige Parzellen der Gemeinde Galgon.

Die Landschaft gehört zu den Weinbaugebieten des Libournais und besteht aus mit Reben bepflanzten Hängen, die teilweise terrassenförmig angelegt sind und von einem bewaldeten Felsvorsprung aus weißem Kalkstein geprägt werden, der sich über die Dordogne und die Isle erhebt. Inmitten der Weinberge befinden sich Dörfer mit Häusern aus Kalkstein mit Ziegeldächern und romanischen Kirchen, die zum Teil im 11. und 12. Jahrhundert erbaut wurden. Auf den Hügeln über dem Tal der Dordogne thronen wunderschöne Weinschlösser, die von der geschichtlichen Dynamik der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zeugen.

b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau wurde unter der römischen Besatzung eingeführt. Später errichtete KARL DER GROßE, der von der militärstrategischen Lage des Tertre de Fronsac überzeugt war, dort eine der mächtigsten Festungen der Region, „Franciacus“ (Lager der Franken), auf den alten gallo-römischen Befestigungsanlagen, auf die der Name der Region zurückzuführen ist.

Im 18. Jahrhundert erbte Louis-François ARMAND du PLESSIS, der auch „Fronsac“ genannt wurde und ein Urgroßneffe von Kardinal RICHELIEU und Marschall Herzog von RICHELIEU war, das Herzogtum Fronsac und setzte sich dafür ein, dass diese Weine am Hof von Versailles getrunken wurden. Er errichtete auf dem Gipfel von Tertre de Fronsac ein Lustschlösschen, das man auch heute noch bewundern kann.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ließen sich Angehörige der Oberschicht aus dem benachbarten Libourne an den Hängen über der Dordogne nieder, verbesserten die Weinbaupraktiken und brachten anerkannte Weine hervor, durch die diese Hänge laut Professor Henri Enjalbert zur „historischen Wiege der großen Weine des Libournais“ wurden (ENJALBERT, H., *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* (Die großen Weine von Saint-Emilion, Pomerol und Fronsac), 1983). Wie bei allen Weinen aus dem Libournais trugen der Hafen von Libourne und seine Handelstätigkeit in dieser Zeit und während des gesamten 19. Jahrhunderts aktiv zur Vermarktung und Verbreitung der Weine aus dem Gebiet „Fronsac“ bei.

Für die Rotweine dieses Gebiets, für die erstmalig durch das Dekret vom 4. März 1937 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes de Fronsac“ anerkannt wurde, erfolgte auf Antrag des Weinbauverbands durch das Dekret vom 21. September 1976 die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“.

Die landwirtschaftlichen Flächen der Gemeinde werden seit mehreren Jahrzehnten überwiegend für den Weinbau genutzt. Die Erzeugung erfolgt in Familienbetrieben, die im Durchschnitt eine Fläche von etwa 6 ha bewirtschaften. Im Jahr 2009 umfasste das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ eine Fläche von 818 ha mit einer durchschnittlichen jährlichen Erzeugung von 40 000 hl. In diesem Weinbaugebiet werden stille Rotweine aus der Rebsorte Merlot N gewonnen, die gut für ton- und kalkhaltige Hanglagen geeignet ist und dort einen hohen Reifegrad erreicht. Sie wird häufig mit den Rebsorten Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N kombiniert, die den Weinen Frische und Struktur verleihen, wodurch sich ihr Alterungspotenzial verbessert und ihre aromatische Komplexität zunimmt. Nach Merlot, Cabernet franc und Cabernet-Sauvignon entfällt der viertgrößte Anteil des Bestands auf die Rebsorte Malbec. Auch sie entfaltet ihr Potenzial auf Kalksteinböden sowie tonig-kiesigen oder ton- und kalkhaltigen Böden sehr gut. Im Verschnitt mit Merlot und den Cabernet-Rebsorten verleiht sie dem Wein eine größere Tanninfülle mit Aromen von schwarzen Beeren und Lakritze. Die Weine haben eine intensive Farbe mit purpurroten oder rubinroten Reflexen. Sie zeichnen sich durch ein kräftiges Bukett mit Aromen von roten Früchten aus, das häufig Trüffelnoten sowie manchmal Noten von Wild oder Mineralien – je nach Bodenart – aufweist. Ihre Textur vereint Robustheit und Eleganz und sorgt für eine ausgezeichnete Alterungsfähigkeit. Der Rebsortenbestand kann durch Carmenère N und Petit Verdot N (jeweils bis zu einer Grenze von 10 %), bei denen es sich um alte Rebsorten aus dem Bordelais handelt, ergänzt werden.

„Fronsac“ ist ein Weinbaugebiet, das seit Jahrhunderten für seine Qualität bekannt ist. Da es sich am Zusammenfluss der beiden Flüsse Dordogne und Isle befindet, ist Wasser dort allgegenwärtig. Diese Präsenz von Wasser trägt zur Entstehung eines Mesoklimas bei, das das Risiko von Nachtfrösten im Frühjahr verringert und gleichzeitig die Hitze im Sommer mildert.

Traditionell umfasst das abgegrenzte Parzellengebiet nur Parzellen, die entweder auf Kalksteinplateaus, deren Durchlässigkeit für eine gute Entwässerung sorgt, oder auf Molassehängen, deren Hangneigung den Abfluss des Wassers erleichtert, gelegen sind. Parzellen auf jungem Schwemmland („Palus“) am Flussufer sind ausgenommen.

Um die Bodeneigenschaften zu erhalten, die ein grundlegendes Element darstellen, sind wesentliche Änderungen der Geländemorphologie und der natürlichen Bodensequenz der Parzellen, die für die Erzeugung von Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung genutzt werden, sowie die Einbringung von fremder Erde auf Parzellen innerhalb des abgegrenzten Parzellengebiets verboten. Darüber hinaus ist eine Begrünung auf den „Vorgewenden“ – einem begrünten Streifen um die Parzelle herum – vorgeschrieben, um die Erosion und die Abschwemmung zu begrenzen, die in Hanglagen bedeutend sind. Diese abgegrenzten Parzellen ermöglichen eine optimale Entfaltung der im Laufe der Zeit ausgewählten heimischen Rebsorten und insbesondere der Rebsorte Merlot N, die besonders gut für ton- und kalkhaltige Hanglagen geeignet ist. Die in einem Meeresklima angebauten Rebsorten mussten bereits seit dem 17. und 18. Jahrhundert durch Pfähle gestützt werden. Später wurde die Spaliererziehung allgemein üblich und es wurden strenge Schnittmethoden angewandt, um eine gute Verteilung des Leseguts sicherzustellen und dafür zu sorgen, dass die Blattfläche für die Photosynthese für eine optimale Reife ausreichend war. Die Mindestpflanzdichte ist hoch, um eine zufriedenstellende Ernte ohne Überlastung der Rebstöcke zu erreichen, was eine Voraussetzung für die Reife und optimale Konzentration der Trauben ist.

Infolge des Zusammenspiels aus gezielter Steuerung der Erzeugung, optimalen Reifebedingungen und der seit jeher geforderten Eignung für lange Transportwege verfügen die Weine über eine Struktur, die für eine lange Haltbarkeit sorgt, und somit über eine hervorragende Alterungsfähigkeit. Der Ausbau, der mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, ermöglicht eine Verbesserung der Weine und sorgt für ihre Stabilisierung und die Kombination von Tanninen und Anthocyanen, die den Weinen einen runderen Geschmack und eine bessere Ausdruckskraft verleihen, bevor sie an die Verbraucher abgegeben werden.

Dieses inmitten der Landschaft des Libournais gelegene Gebiet hat sich trotz schwieriger Weinbaukrisen im Laufe der Geschichte einen guten Ruf erworben. Durch die strenge Abgrenzung der Parzellen und die Beibehaltung traditioneller Anbaumethoden, bewahren die Erzeuger die Originalität und den guten Ruf der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ unter den großen Bordeaux-Weinen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten, in Prospekten und auf Behältnissen jedweder Art kann die größere geografische Einheit „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die Angabe der größeren geografischen Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gironde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 20. Februar 2024: Libourne, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Villegouge und ein Teil des Gebiets der Gemeinde Galgon, mit Ausnahme der Katasterparzellen BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 und BN 87.

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ec889b8c-f274-4bd1-bcb4-76af5a0f9621