C/2025/3644

2.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3644)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Canon Fronsac“

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Canon Fronsac“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Conseil des vins de Fronsac [Съвет за вината Fronsac]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143.

Измененията в продуктовата спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Canon Fronsac“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) няма риск да обезсили връзката с географската област;

в) не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Географски район*

Географският район се актуализира въз основа на официалния географски кодекс на Националния институт по статистика и икономически изследвания (INSEE) за 2024 г.

Това изменение засяга раздел „Определен географски район“ от единния документ.

2. *Област в непосредствена близост*

Областта в непосредствена близост се актуализира въз основа на официалния географски кодекс на Националния институт по статистика и икономически изследвания (INSEE) за 2024 г.

Това изменение засяга раздел „Допълнителни условия“ от единния документ.

3. *Сортове лози*

Cot N (или Malbec), който първоначално беше включен в списъка на допълнителните сортове, става основен сорт грозде.

Целта на изменението е да се адаптират продуктите към изменението на климата. Сортът Malbec е изключително подходящ за наблюдаваното в департамент Gironde повишаване на температурите. Този късен сорт узрява по-добре в края на сезона и спомага за уравновесяването на сорта Merlot, чието алкохолно съдържание се увеличава с изменението на климата.

Ежегодните дегустации потвърждават, че това изменение не променя съществено органолептичните характеристики на продуктите.

Това изменение засяга раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

4. *Метод на отглеждане*

Добавя се изискване мъртвите растения да бъдат отстранявани от парцелите.

Изменя се описанието на площта, която може да бъде подлагана на химическо плевене. Тя вече се определя като 30 cm от всяка страна на редовете в лозето.

Добавя се изискване за изчисляване на индекса за честота на обработване.

Чрез тези изменения се преодоляват екологичните и обществените предизвикателства. Те позволяват да се използват напълно екологосъобразните практики, въведени от операторите.

Тези изменения не засягат единния документ.

5. *Смесване*

Изменя се текстът относно смесването, за да се премахне повторение. Изменението има за цел да се направи продуктовата спецификация по-лесна за разбиране.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Аналитични стандарти*

Аналитичните стандарти за опакованите вина (съдържанието на летливи киселини и съдържанието на общ серен диоксид) се заличават, за да се приложат стандартите, предвидени в европейското законодателство.

Това изменение засяга раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

7. *Стареене*

Периодът на стареене се намалява с 2,5 месеца, като продължава до 1 юни в годината след годината на реколтата.

Изменението има за цел разгръщане на плодовия характер на вината. Това също така ще създаде възможност за доставки на пазара през летния сезон и за разнообразяване на гамата от вина чрез предлагане на купажни вина, подложени на стареене в бъчви в продължение на една или повече години, както и на плодови вина, подложени на стареене в резервоари. По този начин вината могат да се доставят на големите търговци на дребно и да се задоволи нарастващото туристическо търсене в региона.

Ежегодните дегустации потвърждават, че това изменение оказва минимално въздействие върху органолептичните характеристики на продуктите.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Дата за пускане на пазара за потребителите*

След стареене вината се пускат на пазара за потребителите, считано от 30 юни в годината след годината на реколтата.

Това изменение е следствие от намаляването на продължителността на периода на стареене и не оказва влияние върху продукта.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Дата на движението между лицензираните складодържатели*

Това правило се премахва от спецификацията, за да се позволи движението на вината между всички оператори и да се премахне всеки риск от нелоялна конкуренция.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Връзка*

Добавя се изречение в съответствие с изменението на правилата относно смесването и добавянето на Cot N като основен сорт грозде.

Изменя се също така продължителността на периода на стареене.

Тези изменения засягат раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

11. *Преходни мерки*

Заличават се преходните мерки с изтекло действие — относно сортовете лози и методите на отглеждане.

Изменението има за цел да улесни разбирането на продуктовата спецификация.

Тези изменения не засягат единния документ.

12. *Препратки*

Актуализират се данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Изменят се мерките за проверка на продуктовата спецификация.

Тези изменения не засягат единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Canon Fronsac

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

Това са тихи сухи червени вина. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 13,5 %. Съдържанието на ябълчна киселина във всяка партида вино, предлагана на пазара (в наливно състояние или опакована), е не повече от 0,30 g/l. Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във всяка партида вино, предлагана на пазара (в наливно състояние или опакована), е не повече от 3 g/l. Съдържанието на летливи киселини във всяка партида вино, предлагана на пазара (в наливно състояние), е по-малко или равно на 13,26 meq/l или 0,79 g/l, изразено като оцетна киселина (0,65 g/l, изразено като H_2SO_4). Съдържанието на общ серен диоксид във всяка партида вино, предлагана на пазара (в наливно състояние), е по-малко или равно на 140 mg/l. Общата киселинност е предвидената в законодателството на ЕС. Виното се произвежда от сорта Merlot N, често съчетан със сортовете Cabernet Franc N и Cabernet Sauvignon N, които придават свежест и структура, което увеличава потенциала за стареене на вината и комплексния им аромат. След сортовете Merlot, Cabernet Franc и Cabernet Sauvignon, Malbec е четвъртият най-често засаждан сорт. Той също вирее много добре на варовикови, глинесто-чакълести или глинесто-варовикови почви. Съчетан със сортовете Merlot и Cabernet, той придава на виното по-широк танинов спектър, с аромати на дребни черни плодове и сладник. От тези сортове грозде се получава вино с наситен червен цвят, с пурпурни или рубинени оттенъци и силен аромат, често белязан от ароматни нотки на червени плодове (къпини, череши, касис). По време на стареенето последните могат да се развият в комплексен букет, понякога с нотки на трюфели, друг път с нотки на дивеч или пикантни нотки, в зависимост от естеството на почвите. Останалите аналитични стойности по подразбиране са в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за максимална концентрация от 15 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 13,5 %. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 5 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2 m, а разстоянието между растенията в реда не може да е по-малко от 0,80 m.

Резитбата се извършва най-късно на етапа на разлистване на листата (етап 9 по Lorenz) съгласно следните техники: по метода единичен или двоен Гюйо, чрез къса резитба (плодни чепове) (кордон или формировка ветрило) или дълга резитба (плодни пръчки) с най-много 12 пъпки на растение. Във всички случаи не се допуска припокриване на дългите плодни пръчки.

Напояването през вегетационния период на лозите може да бъде разрешено само в случаи на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето.

5.2. *Максимални добиви*

65 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето и стареенето на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Gironde въз основа на официалния географски кодекс в сила към 20 февруари 2024 г.: Fronsac и Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carmenère N

Cot N — Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Описание на връзката или връзките**

а) Описание на природните фактори, които допринасят за връзката: Географският район на защитеното наименование за произход „Canon Fronsac“, разположен на десния бряг на река Dordogne — там, където тя се влива в река Isle, се намира югозападно от географския район на защитеното наименование за произход „Fronsac“, в общините Saint-Michel-de-Fronsac и Fronsac. Районът на наименованието е разположен в североизточната част на департамент Gironde, а на изток долината на река Isle го отделя от Libourne. Както в целия департамент Gironde, разположен по крайбрежието на Атлантическия океан, и тук климатът е умерен океански, с умерени температурни амплитуди, което благоприятства отглеждането на лозя. Доста стръмните хълмове и близостта на двете реки — Dordogne и Isle, спомагат за защитата на лозите от слани и натрупване на студен въздух. Океанският климат е непредвидим, в някои години се характеризира с периоди на ниско атмосферно налягане и дъждове през есента, или обратно — с топла и много слънчева късна есен. Тази променливост е причината за подчертания ефект на годината на реколтата. Доста стръмните хълмове и близостта на двете реки — Dordogne и Isle, спомагат за защитата на лозите от слани и натрупване на студен въздух. Ландшафтът се отличава със скалисти възвишения, извисяващи се над река Dordogne. Сред тях е и Tertre de Canon — с височина 61 m, на чийто връх са разположени великолепни замъци, от които се открива ширнал се надалеч изглед към долината на река Dordogne. Това е типичен за Libourne лозарски ландшафт, състоящ се от ниски хълмове и долини, с покрити с лозя склонове, извисяващи се над река Dordogne, оградени по краищата от залесен корниз. Сред лозята се открояват очертанията на села с къщи от варовик, с керемидени покриви, и църкви, построени през XI, XII и XIII век. Парцелите, предназначени за беритбата на грозде, са част от точно обособен район, от който се изключват алувиалните зони в ниските части на долината на река Dordogne, което означава, че лозите се отглеждат само по склоновете на хълмовете. От долната част към високите части на платото се срещат последователно следните терциерни образувания: — оголвания от глинести пясъчници от района Fronsadais в долината на река Dordogne, характеризиращи се с по-едър или по-фин пясък, понякога съчетан с пясъчници или песъклива глина; — варовик от района на Castillon, образуващ корниз, покрит предимно с дървета, който се простира по дължината на платото по протежение на река Dordogne; — „Calcaire à Astéries“ [варовик, съдържащ фосили на морски звезди], от много разнообразно естество, повече или по-малко компактен, съдържащ вкаменелости или разположен на пластове, смесени с глина и варовиков пясък, покрит с тънък слой песъкливо-глинести или чакълести колувиални наслаги. Лозята на Canon Fronsac са разположени по склоновете от глинести пясъчници, където са се образували кафяви варовикови почви, и в по-голямата си част на платото, върху варовиков подпочвен слой, наречен „calcaire à Astéries“, където са се образували глинесто-варовикови или глинесто-песъкливи почви.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката: Когато Галия е под римско владичество, в периода на относителен мир в Римската империя, наречен *Pax Romana*, римляните първи затвърдили зараждащата се репутация на региона на Fronsac, чиято история е тясно свързана с появата на защитено наименование за произход „Canon Fronsac“. Римляните смятали, че само лозите, засадени на терасовидно разположени редове по склоновете на хълмовете, са добри. През XVII век появата на кардинал Ришельо проправя пътя на вината Fronsac към тяхната известност във висшето аристократично общество. Когато придобива земите на Fronsac през 1633 г., той ги завещава на децата на по-малката си сестра. През XVIII век Louis-François Armand du Plessis, наричан „Fronsac“, пра-праплеменник на кардинал Ришельо и маршал херцог на Ришельо, наследява херцогство Fronsac. Маршалът, известен с разюзданото си поведение и приятел на Казанова, направил повече за вината Fronsac от всеки друг държавник. По време на изтънчените гуляи, които организирал в дома си — дворец на удоволствията в италиански стил, той се застъпвал за използването на вината в двора във Версай. Вследствие на това вината Fronsac и Canon Fronsac станали последен писък на модата в Париж и се смятали за „предпочитаната *tisane* [билкова настойка] на Ришельо“. Въпреки това определящ за качеството на лозята Canon Fronsac се оказал краят на XVIII век, когато търговци от Libourne (Fontemoing, Boyer и Lafon) закупили лозарски стопанства, чиито вина придобили по-голяма репутация и се продавали на по-високи цени. Тези хора променили драстично лозарството, като засадили внимателно подбрани сортове на мястото на старите избрани на произволен принцип лозя и подложили вината на стареене. Според професор Henri Enjalbert по този начин Canon Fronsac се превърнал в „историческата люлка на

прочутите вина от Libournais“ (Enjalbert, H. — Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac [Прочутите вина на Saint-Emilion, Pomerol и Fronsac] — 1983 г.). Наименованието „Canon Fronsac“, чието име е опростено през 1964 г., първоначално е признато с постановление от 1 юли 1939 г. под името „Côtes de Canon Fronsac“. От няколко десетилетия определената за наименованието земеделска площ е предназначена изцяло за отглеждане на лозя. Както при всички вина от Libournais, производството остава семейно, като включва около 50 лозарски стопанства, със средна площ от шест хектара. През 2010 г. лозята на защитеното наименование за произход „Canon Fronsac“ обхващат 270 ha, а средното годишно производство възлиза на 11 000 hl.

От тях се произвеждат тихи червени вина въз основа на сорта Merlot N, който е особено подходящ за глинесто-варовиковите склонове, където узрява добре. Този сорт често се съчетава със сортовете Cabernet Franc N и Cabernet Sauvignon N, които придават свежест и структура, като увеличават потенциала за стареене на вината и комплексния им аромат. След сортовете Merlot, Cabernet Franc и Cabernet Sauvignon, Malbec е четвъртият най-често засаждан сорт. Той също вирее много добре на варовикови, глинесто-чакълести или глинесто-варовикови почви. Съчетан със сортовете Merlot и Cabernet, той придава на виното по-широк танинов спектър, с аромати на дребни черни плодове и сладник. От тези сортове грозде се получава вино с наситен червен цвят, с пурпурни или рубинени оттенъци и силен аромат, често белязан от ароматни нотки на червени плодове (къпини, череши, касис). По време на стареенето последните могат да се развият в комплексен букет, понякога с нотки на трюфели, друг път с нотки на дивеч или пикантни нотки, в зависимост от вида почви. Горните сортове лози могат да се допълват със старите сортове от района на Бордо — Carmenère N и Petit Verdot N (всеки до най-много 10 %). Много отрано районът на Canon, характеризиращ се със своите склонове, ниски възвишения, скалисти долини, хидрография (наличието на подпочвени води), огрени от слънцето хълмове, климат и лесно достъпни пристанища, се откроява като предпочитан лозарски район. Обособяването му се извършва за първи път с решение от 19 май 1928 г. и в производство по обжалване с решение на съда в Бордо от 11 юли 1932 г., с което на собствениците на земя в това привилегировано място се предоставя правото да добавят обозначението „Canon“ към името „Côtes de Fronsac“. С това решение районът се определя чрез неговите външни граници, които попадат в част от община Saint-Michel-de-Fronsac и част от община Fronsac. Парцелираният район, определен за производството на вино с наименованието „Canon Fronsac“, включва парцелите, разположени на варовиковите плата, чиято пропускливост позволява лесно отводняване, или по склоновете от глинести пясъчници, които улесняват оттичането на водата. Освен това се изключват парцелите, разположени върху съвременни алувиални наноси (наричани *palus*) по брега на реката, както е посочено в решението на съда в Бордо от 1932 г. Тези обособени парцели гарантират оптималното развитие на местните сортове лози, и по-специално Merlot N. Тези сортове са селекционирани с течение на времето заради качествата им по отношение на съхранението и стареенето. За да се запазят характеристиките на почвите, които са основен фактор, всякаква съществена промяна на релефната морфология или на естествената последователност на почвените слоеве в парцелите, предназначени за производство на вината със защитеното наименование за произход „Canon Fronsac“, е забранена. Тези обособени парцели гарантират оптималното развитие на местните сортове лози, селекционирани с течение на времето. От първата поява на лози по склоновете на Canon хората бавно приспособяват отглеждането им към особеностите на територията и климата. От XVII и XVIII век се използват *échalas* [дървени колчета], след това кордонни подпорни конструкции, а методът за резитба е адаптиран, за да се гарантира добро разпределение на реколтата и достатъчна листна площ за правилна фотосинтеза с цел постигане на оптимална зрялост. По онова време гъстотата на засаждане вече е взета предвид, за да се избегне прекомерно големият брой насаждения за лозе. Същевременно познанията за стареенето на виното постепенно се обогатяват в резултат на постоянното желание за усъвършенстване на лозарите и благодарение на изключителната територия те произвеждат вина, които могат да се подлагат на стареене много дълго време. Вината се оставят да стареят в продължение на няколко месеца, като това е необходимо за стабилизирането им и за съчетаването на танините и антоцианините, което им придава богатата плътност и гарантира оптималното им развитие, преди да бъдат пуснати на пазара за потребителите. Регионът, който е част от ландшафта на Libourne, става много известен преди два века, както е видно от книгата на Cocks и Féret „Les vins de Bordeaux“ [Вината на Бордо] (1868 г.), където се посочва, че „... от красивите хълмове на Canon се произвежда богато, плътно, топло и ароматно вино, което има финес, елегантност и световна репутация“. Днес наименованието „Canon Fronsac“ запазва дългогодишната си репутация сред прочутите вина от района на Бордо чрез строго обособяване на парцелите и практики, произтичащи от древни и екологосъобразни традиции.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината със защитеното наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Vin de Bordeaux“ или „Grand Vin de Bordeaux“. Размерите на буквите, с които е изписана по-голямата географска единица, не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано името на защитеното наименование за произход.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и стареенето на вината, обхваща територията на следните общини от департамент Gironde въз основа на официалния географски кодекс в сила към 20 февруари 2024 г.: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière и Villegouge.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b0eb7c82-3441-4923-952b-3e6b78a45ded