C/2025/3644

2.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3644)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Canon Fronsac«

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Canon Fronsac«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GI)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Conseil des vins de Fronsac.

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder har anført, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Canon Fronsac« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet. De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Geografisk område*

Det geografiske område er blevet ajourført på grundlag af INSE's officielle geografiske kode 2024.

Ændringen berører enhedsdokumentet i punktet Afgrænset geografisk område.

2. *Område i umiddelbar nærhed*

Området i umiddelbar nærhed er blevet ajourført på grundlag af INSE's officielle geografiske kode 2024.

Ændringen berører enhedsdokumentet i punktet Supplerende betingelser.

3. *Vinstokbestand*

Cot N (eller Malbec), der oprindeligt var opført på listen over sekundære sorter, er blevet ændret til en primær druesort.

Formålet med denne ændring er at tilpasse produkterne til klimaændringerne. Malbec er perfekt tilpasset temperaturstigningen i Gironde. Denne sene sort nyder godt af eftersomre, der er mere gunstige for dens modning og gør det muligt at danne modvægt til Merlot, hvis alkoholpotentiale øges med klimaændringerne.

De årlige prøvesmagninger har gjort det muligt at kontrollere, at denne ændring ikke i væsentlig grad ændrer produkternes organoleptiske egenskaber.

Ændringen berører enhedsdokumentet i punktet Tilknytning til det geografiske område.

4. *Dyrkningsmetoder*

Der er tilføjet en forpligtelse til at fjerne døde vinstokke fra parcellerne.

Affattelsen af afsnittet om det område, hvor ukrudt kan fjernes med kemiske produkter, er blevet ændret. Det beskrives nu som 30 cm på hver side af rækken af vinstokke.

Der er tilføjet en forpligtelse til at beregne behandlingshyppighedsindekset.

Disse ændringer gør det muligt at imødekomme samfundsmæssige og miljømæssige udfordringer. Disse ændringer gør det muligt at udnytte den gode miljøpraksis, som de erhvervsdrivende har indført.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Sammenstikning*

Oplysningerne om sammenstikning er blevet ændret for at fjerne en gentagelse. Denne ændring har til formål at forbedre forståelsen af produktspecifikationen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. *Analysestandarder*

Analysestandarderne for aftappet vin (indhold af flygtige syrer og totalt svovldioxidindhold) udgår for at anvende de normer, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Ændringen berører enhedsdokumentet i punktet Beskrivelse af vinen/vinene.

7. *Lagring*

Lagringsperioden er blevet nedsat med to en halv måned og varer nu til den 1. juni i året efter høståret.

Formålet med denne ændring er at fremstille mere frugtagtige vine. Disse vine vil også gøre det muligt at forsyne markedet i sommerperioden og sprede udbuddet ved at tilbyde cuvéer, der er lagret på fade i et år eller mere, og frugtagtige vine, der lagres i tanke. På denne måde vil vinene kunne forsyne detailhandelen og dække den voksende efterspørgsel fra turisterne i regionen.

De årlige prøvesmagninger har gjort det muligt at kontrollere, at denne ændring har en minimal indvirkning på produkternes organoleptiske egenskaber.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Dato for markedsføring til forbrugerne*

Ved lagringsperiodens udløb afsættes vinen til forbrugeren fra den 30. juni i året efter høståret.

Denne ændring følger nedsættelsen af lagringsperioden og har ingen indvirkning på produktet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Dato for cirkulation mellem godkendte oplagshavere*

Denne bestemmelse udgår af produktspecifikationen for at gøre det muligt for vin at cirkulere mellem alle erhvervsdrivende og for at fjerne enhver risiko for illoyal konkurrence.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Tilknytning*

Der er tilføjet en sætning i overensstemmelse med ændringen af reglerne om sammenstikning og Cot N's overgang til en primær druesort.

Lagringsperioden er også blevet ændret.

Ændringerne berører enhedsdokumentet i punktet Tilknytning til det geografiske område.

11. *Overgangsforanstaltninger*

Udløbne overgangsforanstaltninger vedrørende vinstokbestand og dyrkningsmetoder udgår.

Denne ændring har til formål at lette læsningen af produktspecifikationen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

12. *Henvisninger*

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) er blevet opdateret.

Bestemmelsen om kontrol af produktspecifikationen er blevet ændret.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Canon Fronsac

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinen er en stille, tør rødvin. Den har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %. Efter berigelsen må vinen ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 13,5 %. Alle vinpartier, der afsættes (uaftappet eller aftappet), har et æblesyreindhold på højst 0,30 g/l. Alle vinpartier, der afsættes (uaftappet eller aftappet), har et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst 3 gram pr. liter. Alle vinpartier, der markedsføres (uaftappet), har et indhold af flygtige syrer på højst 13,26 meq/l eller 0,79 g/l udtrykt i eddikesyre (0,65 g/l udtrykt i H_2SO_4). Alle vinpartier, der markedsføres (uaftappet), har et totalt svovldioxidindhold på højst 140 mg/l. Det totale syreindhold svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. Vinen fremstilles af druesorten Merlot N, ofte ledsaget af druesorterne Cabernet Franc N og Cabernet Sauvignon N, som giver friskhed og struktur, hvilket øger vinenes lagringspotentiale og aromatiske kompleksitet. Sorten Malbec er den fjerde sort, der plantes efter Merlot, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon. Den kommer også godt til udtryk i kalkholdig, ler- og grusholdig eller ler- og kalkholdig jordbund. Sammen med Merlot og Cabernet giver den vinen en større spredning i tanninindholdet med aromaer af små sorte frugter og lakrids. Disse druesorter ligger til grund for en vin med en intens rød farve med lilla eller rubinrøde reflekser, en kraftig aroma, ofte præget af aromatiske noter af røde frugter (brombær, kirsebær, solbær), der ved lagring kan udvikle sig til en kompleks bouquet undertiden med trøffelnoter og undertiden med noter af vildt eller krydrede noter, afhængigt af jordbundstypen. De øvrige analyseværdier skal som standard være i overensstemmelse med EU-reglerne.

Generelle analytiske karakteristika

— Totalt maksimalt alkoholindhold (% vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker (TSE) er tilladt inden for en koncentrationsgrænse på 15 %. Efter berigelsen må vinen ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 13,5 %. Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 5 000 vinstokke pr. ha. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,80 meter.

Beskæringen foretages senest på det udviklingsstadium, hvor bladene er udfoldede (Lorenz-stadium 9), med følgende teknikker: enkelt eller dobbelt Guyotbeskæring, kort sporebeskæring (eller grenbeskæring) eller i vifteform eller lang sporebeskæring (lange grene) med højst 12 skud pr. vinstok. Under alle omstændigheder er overlapning af de lange grene ikke tilladt.

Kunstvanding i vinstokkenes vækstperiode kan kun tillades i tilfælde af vedvarende tørke, og når denne forhindrer en god fysiologisk udvikling af vinstokkene og en god modning af druen.

5.2. *Maksimale udbytter*

65 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Gironde på grundlag af den officielle geografiske kode af 20. februar 2024: Fronsac og Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Primære druesorter**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen: Det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Canon-Fronsac«, der ligger på højre bred af Dordogne ved sammenløbet med Isle, er beliggende i den sydvestlige del af det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Fronsac« i kommunerne Saint-Michel-de-Fronsac og Fronsac. Denne betegnelse er beliggende i den nordøstlige del af departementet Gironde, der er adskilt fra Libourne mod øst af Isle-dalen. Klimaet er som i hele Gironde langs Atlanterhavskysten et tempereret kystklima med moderate temperaturudsving, der er gunstigt for vindyrkning. De temmelig stejle skråninger og nærheden af de to floder, Dordogne og Isle, bidrager til at beskytte vinstokkene mod frost og ophobning af kold luft. Kystklimaet er uforudsigeligt, hvilket i nogle år resulterer i regnfulde lavtryk om efteråret eller omvendt varme og meget solrige eftersomre. Denne variabilitet skaber en markant »årgangsvirkning«. De temmelig stejle skråninger og nærheden af de to floder, Dordogne og Isle, bidrager til at beskytte vinstokkene mod frost og ophobning af kold luft. Landskabet er kendetegnet ved klippefremspring ned mod Dordogne, hvoraf det højeste er det 61 m høje Tertre de Canon, hvor der er bygget smukke slotte med udsigt til Dordogne-dalen i det fjerne. Landskabet indgår i vindyrkningsområdet Libourne, der består af bakker og lange, smalle dale, skråninger, der er fremhævet af en træbevokset klippeafsats, der skråner ned mod Dordogne og er dækket af vinmarker. Her og der ligger der landsbyer med huse bygget af kalksten og med tegltag og kirker opført i det 11., 12. og 13. århundrede. Parcellerne til høst af druer udgør en del af et præcist afgrænset område, der udelukker de alluviale områder i den nedre Dordogne-dal, således at der kun dyrkes vinstokke på skråningerne. Fra bunden og op til plateauets top støder man på flere på hinanden følgende formationer fra tertiærtiden: – molasse i Fronsadais, der ligger i Dordogne-dalen, repræsenteret ved mere eller mindre groft sand undertiden med sandsten eller sandholdigt ler – kalksten i Castillon, der danner en generelt træbevokset klippeafsats, der ligger på siden af plateauerne langs Dordogne – kalksten i Astéries, der er af meget varierende karakter, mere eller mindre kompakt eller i banker blandet med ler og kalkholdigt sand, dækket af et tyndt lag af sand- og lerholdige aflejringer. Vinmarkerne i Canon Fronsac ligger på de molasseholdige skråninger, hvor der er dannet kalkholdig brun jord, og for en meget stor del på kalkstensplateauet i Astéries, hvor ler- og kalkholdig jord eller ler- og sandjord er blevet dannet.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen: Under den romerske besættelse af Gallien i tiden med Pax romana (den romerske fred) var romerne de første til at skabe Fronsac-regionens spæde omdømme, idet regionens historie er tæt knyttet til udviklingen af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Canon-Fronsac«. De anså kun vin fra vinstokke på skråningerne for at være gode vine. I det 17. århundrede forberedte kardinal Richelieus ankomst Fronsac-vinene til det omdømme, de ville opnå i de højeste aristokratiske kredse. Da Richelieu købte Fronsac's jord i 1633, testamenterede han jorden til sin lillesøsters børn. I det 18. århundrede arvede Louis-François Armand du Plessis, med tilnavnet »Fronsac«, søn af en fjern slægtning til kardinal Richelieu og Maréchal Duc de Richelieu, hertugdømmet Fronsac. Denne »udsvævende marskal«, der var ven med Casanova, gjorde mere for Fronsac-vinenes omdømme end nogen anden statsmand. Ved de storslåede fester, han holdt i sit hjem, et »landsted« i italiensk stil, talte han varmt for, at disse vine skulle drikkes ved hoffet i Versailles. Det er sådan, at Fronsac- og Canon-Fronsac-vinene bliver meget fashionable i Paris, og vinene blev betegnet som »Richelieus foretrukne lægedrik«. Den største udvikling i kvaliteten af vinmarkerne i Canon-Fronsac fandt imidlertid sted i slutningen af det 18. århundrede, hvor forhandlere fra Libourne (Fontemoing, Boyer og Lafon) købte ejendomme, hvis vine opnåede et godt omdømme og høje priser. Disse personer revolutionerede vindyrkningen ved at plante omhyggeligt udvalgte sorter i stedet for de gamle vinstokke og ved at lagre vinene. Ifølge professor Henri Enjalbert var det sådan, at Canon-Fronsac: »blev den historiske vugge for de store vine fra Libourne« (H. Enjalbert – Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol

og Fronsac – 1983). Betegnelsen »Canon-Fronsac«, hvis navn blev forenklet i 1964, blev oprindeligt anerkendt ved dekret af 1. juli 1939 under betegnelsen »Côtes de Canon Fronsac«. I nogle årtier har landbrugsarealet med denne betegnelse været helliget monokultur af vinstokke. Som i hele Libourne foregår produktionen fortsat i familieejede vingårde med ca. 50 vindyrkningsejendomme med et gennemsnitligt areal på seks hektar. I 2010 dækkede de vindyrkningsområdet, der er omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Canon-Fronsac«, 270 hektar med en gennemsnitlig årlig produktion på 11 000 hl.

Vinområdet producerer stille rødvine af druesorten Merlot N, som er velegnet til de ler- og kalkholdige skråninger, hvor den modnes godt, og denne sort kombineres ofte med sorterne Cabernet Franc N og Cabernet Sauvignon N, som giver friskhed og struktur, hvilket øger disse vines lagringspotentiale og aromatiske kompleksitet. Sorten Malbec er den fjerde sort, der plantes efter Merlot, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon. Den kommer også godt til udtryk i kalkholdig, ler- og grusholdig eller ler- og kalkholdig jordbund. Sammen med Merlot og Cabernet giver den vinen en større spredning i tanninindholdet med aromaer af små sorte frugter og lakrids. Disse druesorter ligger til grund for vine med en intens rød farve med lilla eller rubinrøde reflekser en kraftig aroma, ofte præget af aromatiske noter af røde frugter (brombær, kirsebær, solbær), der ved lagring kan udvikle sig til en kompleks bouquet undertiden med trøffelnoter og undertiden med noter af vildt eller krydrede noter, afhængigt af jordbundstypen. Carmenère N og Petit Verdot N (højst 10 % hver), som er gamle Bordelais-sorter, kan supplere vinstokbestanden. Dette Canon-område, der er kendetegnet ved skråninger, bakker, stenede dale, hydrografi (tilstedeværelse af grundvand), solskinbeskinnede skråninger, et velegnet klima og meget tilgængelige havne, adskilte sig meget tidligt i historien som et område med en forkærlighed for vindyrkning. Det blev for første gang afgrænset ved dom af 19. maj 1928 og efter appel ved en dom afsagt af retten i Bordeaux den 11. juli 1932, der gav ejerne af jord på dette begunstigede sted ret til at tilføje betegnelsen »Canon« til »Côtes de Fronsac«. Området blev ved samme dom afgrænset til en del af kommunen Saint-Michel-de-Fronsac og en del af kommunen Fronsac. Det parcelområde, hvor betegnelsen »Canon-Fronsac« produceres, afgrænser de parceller, der er beliggende enten på de kalkholdige plateauer, hvis gennemtrængelighed muliggør en god dræning, eller på de molasseholdige skråninger, hvis hældning letter dræningen. Desuden er parceller på nyere aflejringer (palus) langs flodbredden, ikke omfattet, idet denne udelukkelse allerede fremgik af dommen fra 1932 afsagt af retten i Bordeaux. Disse afgrænsede parceller tillader de lokale sorter at komme optimalt til udtryk, navnlig Merlot N, der er udvalgt i tidens løb på grund af dens evne til lagring og opbevaring. For at bevare jordens karakteristika, som er et grundlæggende element, er enhver væsentlig ændring af terrænets morfologi og den naturlige jordbundssekvens på parceller, der er bestemt til fremstilling af betegnelsen »Canon Fronsac«, forbudt. Disse afgrænsede parceller gør det muligt for de lokale sorter, der er udvalgt i tidens løb, at komme optimalt til udtryk. Lige siden de første vinstokke blev plantet på Canons skråninger, har mennesket lidt efter lidt tilpasset dyrkningen til dette særlige område og dette særlige klima. Fra det 17. og 18. århundrede anvendte de støttepæle og derefter espalier, og de tilpassede beskæringsmetoden for at sikre en god fordeling af høsten og et tilstrækkeligt løvareal til en fotosyntese med henblik på optimal modenhed. Beplantningstætheden blev allerede taget i betragtning på daværende tidspunkt for at undgå for stor belastning af de enkelte vinstokke. Samtidig voksede knowhow inden for lagring af vinen gradvist blandt vinavlerne i Canon Fronsac takket være et konstant ønske om at fremstille bedre vine, og de fremstiller takket være dette usædvanlige område vine, der vil kunne lagres i meget lang tid. Vinene lagres flere måneder, og denne lagringsperiode er nødvendig for deres stabilisering, for kombinationen af tanniner og anthocyaniner, der giver dem en stor rundhed, og for at de kan komme så godt til udtryk som muligt, inden de markedsføres. Denne region, som er en del af landskabet i Libourne, fik et godt omdømme for to århundreder siden, hvilket fremgår af Cocks og Férets værk »Les vins de Bordeaux« (1868), der lyder: »... Canons smukke skråning producerer en fyldig, fast, varm og velduftende vin med finesse, særpræg og et universelt omdømme«. Betegnelsen »Canon-Fronsac« bevarer i dag sit omdømme som tidligere blandt de store Bordeaux-vine takket være en streng afgrænsning af parceller og anvendelse af praksis, der er baseret på gamle og miljøvenlige metoder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten på vine, der er omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, kan den større geografiske enhed »Vin de Bordeaux« eller »Grand Vin de Bordeaux« præciseres. De skrifttyper, som anvendes for den større geografiske enhed, må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af størrelsen af de skrifttyper, som anvendes i den kontrollerede oprindelsesbetegnelses navn.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Området i umiddelbar nærhed, der er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, behandling og lagring af vinene, omfatter følgende kommuner i departementet Gironde på grundlag af den officielle geografiske kode af 20. februar 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière og Villegouge.

Link til produktspecifikationen

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