C/2025/3644

2.7.2025

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/2025/3644)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Canon Fronsac“

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Canon 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. „Canon 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.

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

2. *Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wurde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des INSEE in der Fassung von 2024 aktualisiert.

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

3. *Rebsortenbestand*

Die Rebsorte Cot N (oder Malbec), die ursprünglich in der Liste der Nebenrebsorten aufgeführt war, wurde zu einer Hauptrebsorte umgestuft.

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.

Diese Änderung wirkt sich auf den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments aus.

4. *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.

5. *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.

6. *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 Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments aus.

7. *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 sich nur geringfügig auf die organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse auswirkt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

8. *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.

9. *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

10. *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 Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments aus.

11. *Übergangsmaßnahmen*

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen in Bezug auf 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.

12. *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)**

Canon 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. Diese Rebsorten bringen Weine mit einer intensiven, roten Farbe mit purpurroten oder rubinroten Reflexen hervor, die ein kräftiges Bukett aufweisen, das häufig durch aromatische Noten roter Früchte (Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere) geprägt ist, die sich bei der Alterung zu einem komplexen Aroma entwickeln können, das sich – je nach Bodenart – manchmal durch Trüffelnoten oder bisweilen durch Wild- oder Gewürznoten auszeichnet. 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 und Saint-Michel-de-Fronsac.

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 „Canon-Fronsac“ befindet sich am rechten Ufer der Dordogne, an deren Zusammenfluss mit der Isle, und ist im Südwesten des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ auf dem Gebiet der Gemeinden Saint-Michel-de-Fronsac und Fronsac gelegen. Das Gebiet dieser Ursprungsbezeichnung liegt im Nordosten des Departements Gironde und ist im Osten durch das Tal der Isle von Libourne getrennt. Das an der Atlantikküste gelegene Departement Gironde ist insgesamt von einem gemäßigten Meeresklima mit moderaten Temperaturschwankungen geprägt, was für den Weinbau günstig ist. Die relativ steilen Hänge und die Nähe der beiden Flüsse Dordogne und Isle schützen die Reben vor Frost und kalten Luftmassen. Das unberechenbare Meeresklima kann in manchen Jahren mit einem regenreichen Herbst, in anderen Jahren aber mit warmen und sonnigen Nachsaisontagen einhergehen. Diese Schwankungen führen zu sehr unterschiedlichen Weinjahrgängen. Die relativ steilen Hänge und die Nähe der beiden Flüsse Dordogne und Isle schützen die Reben vor Frost und kalten Luftmassen. Die Landschaft ist geprägt von Felsvorsprüngen, die die Dordogne überragen und an der Anhöhe des „Tertre de Canon“ eine Höhe von 61 m erreichen, und auf denen prächtige Schlösser mit weitem Blick über das Tal der Dordogne errichtet wurden. Die Landschaft gehört zu den Weinbaugebieten des Libournais und besteht aus kleinen Anhöhen (tertres) und Tälern sowie Hängen, die von einem sich über der Dordogne erhebenden bewaldeten Felsvorsprung geprägt und mit Weinbergen bedeckt sind. Inmitten dieser Weinberge befinden sich Dörfer mit Häusern aus Kalkstein mit Ziegeldächern und Kirchen, die im 11., 12. und 13. Jahrhundert erbaut wurden. Die für die Traubenernte bestimmten Parzellen liegen in einem genau abgegrenzten Gebiet, das die Schwemmlandgebiete im unteren Tal der Dordogne ausschließt und nur aus Rebflächen in Hanglage besteht. Von den tiefen Lagen bis zu den Höhen des Plateaus sind aufeinanderfolgend Formationen aus dem Tertiär zu finden: — die im Tal der Dordogne zutage tretende Molasse des Fronsadais, die durch mehr oder weniger groben Sand – manchmal begleitet von Sandstein oder sandigem Ton – geprägt ist, — der Kalkstein von Castillon, der einen meist bewaldeten Vorsprung bildet, der an den Hängen der Plateaus entlang der Dordogne hervorragt, — Kalkstein mit fossilen Meeresablagerungen (Calcaire à Astéries), der von sehr unterschiedlicher Art ist – mehr oder weniger kompakt, fossilienhaltig oder in Form von mit Ton und kalksteinhaltigem Sand durchsetzten Bänken – und mit sandig-lehmigen oder kiesigen Kolluvien von geringer Dicke bedeckt ist. Das Weinbaugebiet der g.U. Canon Fronsac befindet sich auf den Molassehängen, auf denen sich kalkhaltige braune Böden gebildet haben, sowie zum größten Teil auf dem Plateau aus Kalkstein mit fossilen Meeresablagerungen, auf dem ton- und kalkhaltige oder sandig-lehmige Böden entstanden sind.

b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind: Zur Zeit der Pax Romana, als Gallien von den Römern besetzt war, waren die Römer die ersten, die das noch junge Ansehen des Gebiets um Fronsac festigten, dessen Geschichte eng mit der Entstehung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Canon-Fronsac“ verbunden ist. Sie erachteten nur solche Reben, die stufenförmig am Hang angepflanzt waren, für gut. Im 17. Jahrhundert legte die Ankunft von Kardinal Richelieu den Grundstein für die Berühmtheit, die die Weine aus Fronsac in der hohen aristokratischen Gesellschaft erlangten. 1633 kaufte er das Land von Fronsac und vermachte diese Flächen den Kindern seiner jüngeren Schwester. 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. Dieser „freidenkerische Marschall“, ein Freund von Casanova, setzte sich mehr als jeder andere Staatsmann für das Ansehen der Weine aus Fronsac ein. Bei den galanten Festen, die er innerhalb der Mauern seines im italienischen Stil erbauten „Lustschlösschens“ gab, setzte er sich dafür ein, dass diese Weine auch am Hof von Versailles getrunken wurden. Auf diese Weise wurden die Weine mit den Namen Fronsac und Canon-Fronsac in Paris sehr populär, da sie, so sagte man, „der Lieblingstee von Richelieu“ waren. Das Qualitätsbestreben des Weinbaugebiets Canon-Fronsac erreichte Ende des 18. Jahrhunderts seinen Höhepunkt, als Händler aus Libourne (Fontemoing, Boyer und Lafon) Landgüter erwarben, deren Weine einen hohen Bekanntheitsgrad erlangten und hohe Preise erzielten. Diese Persönlichkeiten revolutionierten den Weinbau, indem sie anstelle der alten, Wildreben sorgfältig ausgewählte Rebsorten anpflanzten und die Weine reifen ließen. Dadurch

wurde Canon-Fronsac laut Professor Henri Enjalbert, zur „historischen Wiege der großen Weine des Libournais“ (ENJALBERT, H., *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* (Die großen Weine von Saint-Emilion, Pomerol und Fronsac), 1983). Die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Canon-Fronsac“, deren Name 1964 vereinfacht wurde, erfolgte erstmalig durch das Dekret vom 1. Juli 1939 unter der Bezeichnung „Côtes de Canon Fronsac“. Die landwirtschaftlichen Flächen dieser Bezeichnung werden seit einigen Jahrzehnten ausschließlich für den Weinbau genutzt. Wie im gesamten Libournais erfolgt die Erzeugung durch Familienbetriebe und jedes der etwa fünfzig Weingüter bewirtschaftet im Durchschnitt eine Fläche von etwa 6 ha. Im Jahr 2010 umfasste das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Canon-Fronsac“ eine Fläche von 270 ha mit einer durchschnittlichen jährlichen Erzeugung von 11 000 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. Die vierte Rebsorte nach Merlot, Cabernet franc und Cabernet-Sauvignon ist die Sorte Malbec. Auch sie entfaltet ihr Potenzial auf Kalkstein-, Lehmkies- und Lehmkalkböden sehr gut. Im Verschnitt mit Merlot und den Cabernet-Rebsorten verleiht sie dem Wein eine größere Tanninfülle mit Aromen von schwarzen Beeren und Lakritze. Diese Rebsorten bringen Weine von intensiver Röte mit purpurroten oder rubinroten Reflexen hervor, die ein kräftiges Bukett aufweisen, das häufig durch aromatische Noten roter Früchte (Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere) geprägt ist. Diese können sich bei der Alterung zu einem komplexen Aroma entwickeln, das sich – je nach Bodenart – manchmal durch Trüffelnoten oder manchmal durch Wild- oder Gewürznoten auszeichnet. Der Rebsortenbestand kann durch die alten Rebsorten aus dem Bordelais Carmenère N und Petit Verdot N (jeweils bis zu einer Grenze von 10 %) ergänzt werden. Das Weinbaugebiet Canon, das sich durch Hänge, kleine Anhöhen, felsige Hügelketten, seine Hydrographie (Vorkommen von Grundwasser), die Sonneneinstrahlung an den Hängen, sein Klima und die gut erreichbaren Häfen auszeichnet, hat sich bereits sehr früh als bevorzugtes Gebiet für den Weinbau hervorgetan. Seine Abgrenzung erfolgte erstmals durch das Urteil vom 19. Mai 1928 sowie, nach Berufung, durch ein Urteil des Gerichts von Bordeaux vom 11. Juli 1932, durch das den Eigentümern der an diesem privilegierten Ort gelegenen Ländereien das Recht zuerkannt wurde, der Bezeichnung „Côtes de Fronsac“ die Bezeichnung „Canon“ hinzuzufügen. In diesem Urteil wurde das Gebiet durch seine äußersten Grenzen auf einen Teil der Gemeinde Saint-Michel-de-Fronsac und einem Teil der Gemeinde Fronsac festgelegt. Das abgegrenzte Parzellengebiet für die Erzeugung von Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Canon-Fronsac“ umfasst 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. Zudem sind Parzellen auf jungem Schwemmland („Palus“) am Flussufer ausgenommen, was bereits in dem Urteil des Gerichts von Bordeaux aus dem Jahr 1932 festgehalten wurde. Diese abgegrenzten Parzellen ermöglichen eine optimale Entfaltung der heimischen Rebsorten – und insbesondere der Rebsorte Merlot N – die im Laufe der Zeit wegen ihrer Lager- und Alterungsfähigkeit ausgewählt wurden. 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 Ursprungsbezeichnung „Canon Fronsac“ genutzt werden, verboten. Diese abgegrenzten Parzellen ermöglichen eine optimale Entfaltung der im Laufe der Zeit ausgewählten heimischen Rebsorten. Seit den Anfängen des Weinbaus an den Hängen von Canon ist es den Menschen nach und nach gelungen, den Anbau an die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse anzupassen. Ab dem 17. und 18. Jahrhundert verwendeten sie Rebpfähle, später folgten die Spaliererziehung und die Anpassung der Schnittmethode, um im Interesse der optimalen Reifung eine gute Verteilung des Leseguts an der Pflanze sicherzustellen und eine für die Photosynthese ausreichend große Blattfläche zu schaffen. Die Pflanzdichte wurde bereits zu dieser Zeit berücksichtigt, um eine zu große Belastung je Rebstock zu vermeiden. Parallel dazu wuchs nach und nach das Know-how im Weinausbau, da die Winzer von Canon Fronsac ständig nach Verbesserungen strebten und dank des außergewöhnlichen Terroirs Weine mit großem Alterungspotenzial erzeugen. Die Weine werden mehrere Monate lang ausgebaut, was für ihre Stabilisierung und die Verbindung der Tannine mit den Anthocyanen erforderlich ist, die ihnen ihre außergewöhnliche Rundheit und Ausdruckskraft verleihen, bevor sie an die Verbraucher abgegeben werden. Das inmitten der Landschaft des Libournais gelegene Gebiet hat vor zwei Jahrhunderten einen großen Bekanntheitsgrad erlangt. Dies wird durch das Werk von Cocks und Féret „Les vins de Bordeaux“ (Die Bordeaux-Weine) (1868) belegt, in dem es heißt, dass „der schöne Hang von Canon einen vollmundigen, dichten, warmen, blumigen Wein hervorbringt, der sich durch seine Finesse und Einzigartigkeit auszeichnet und allgemeines Ansehen genießt“. Heute wird das in früheren Zeiten etablierte Ansehen der Ursprungsbezeichnung „Canon-Fronsac“ unter den großen Bordeaux-Weinen durch eine strenge Abgrenzung der Parzellen und die Beibehaltung traditioneller und umweltschonender Anbaumethoden bewahrt.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung 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: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière und Villegouge.

Link zur Produktspezifikation

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