Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3644

2.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3644)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Canon Fronsac»

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Canon Fronsac»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Conseil des vins de Fronsac [Συμβούλιο Οίνων Fronsac]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Canon Fronsac» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Η γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα INSEE 2024.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει την ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

2. *Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή*

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή επικαιροποιείται βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα INSEE 2024.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Ποικιλίες αμπέλου*

Η ποικιλία Cot N (ή Malbec), η οποία αρχικά περιλαμβανόταν στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών, έχει καταστεί κύρια ποικιλία αμπέλου.

Σκοπός αυτής της τροποποίησης είναι η προσαρμογή των προϊόντων στην κλιματική αλλαγή. Η ποικιλία Malbec είναι απολύτως προσαρμοσμένη στην αύξηση της θερμοκρασίας που παρατηρείται στον νομό Gironde. Αυτή η όψιμη ποικιλία ωριμάζει καλύτερα προς το τέλος της καλλιεργητικής περιόδου και εξισορροπεί την ποικιλία Merlot, της οποίας ο αλκοολικός τίτλος αυξάνεται με την κλιματική αλλαγή.

Ετήσιες δοκιμές επιβεβαίωσαν ότι η αλλαγή αυτή δεν μεταβάλλει ουσιωδώς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

4. *Μέθοδος μόρφωσης*

Προστίθεται η απαίτηση απομάκρυνσης των νεκρών πρέμνων από τα αγροτεμάχια.

Αναδιατυπώνεται η περιγραφή της περιοχής που μπορεί να υποβληθεί σε χημική ζιζανιοκτονία. Πλέον περιγράφεται ως απόσταση 30 cm εκατέρωθεν της σειράς των πρέμνων.

Προστίθεται απαίτηση για τον υπολογισμό του δείκτη συχνότητας εφαρμογής.

Οι αλλαγές αυτές αντιμετωπίζουν κοινωνικές και περιβαλλοντικές προκλήσεις. Καθιστούν δυνατή την πλήρη αξιοποίηση των φιλικών προς το περιβάλλον πρακτικών που εφαρμόζουν οι φορείς εκμετάλλευσης.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

5. *Ανάμειξη*

Το κείμενο που αφορά την ανάμειξη τροποποιείται ώστε να διαγραφεί μια επανάληψη. Στόχος της εν λόγω τροποποίησης είναι να καταστούν πιο εύληπτες οι προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Αναλυτικά πρότυπα*

Τα αναλυτικά πρότυπα για τους συσκευασμένους οίνους (πτητική οξύτητα και περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη) διαγράφονται προκειμένου να εφαρμοστούν τα πρότυπα που ορίζονται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

7. *Παλαίωση*

Η περίοδος παλαίωσης μειώνεται κατά 2,5 μήνες και διαρκεί έως την 1η Ιουνίου του έτους που έπεται της συγκομιδής.

Στόχος της τροποποίησης αυτής είναι η παραγωγή οίνων με πιο φρουτώδη χαρακτήρα. Έτσι θα καταστεί δυνατός ο εφοδιασμός της αγοράς κατά τη θερινή περίοδο και η διαφοροποίηση της γκάμας των οίνων, καθώς θα προσφέρονται οίνοι «cuvée» που παλαιώνονται σε βαρέλι για ένα έτος ή περισσότερο, και φρουτώδεις οίνοι που παλαιώνονται σε δεξαμενή. Με τον τρόπο αυτό, οι μεγάλοι έμποροι λιανικής θα μπορούν να εφοδιάζονται με τους οίνους και θα ικανοποιείται η αυξανόμενη τουριστική ζήτηση στην περιοχή.

Ετήσιες δοκιμές επιβεβαίωσαν ότι η αλλαγή αυτή έχει ελάχιστο αντίκτυπο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Ημερομηνία διάθεσης στην αγορά για τον καταναλωτή*

Στο τέλος της περιόδου ωρίμασης, οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για τον καταναλωτή από τις 30 Ιουνίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Η τροποποίηση αυτή ακολουθεί τη μείωση της διάρκειας της περιόδου παλαίωσης και δεν επηρεάζει το προϊόν.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Ημερομηνία κυκλοφορίας μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών*

Ο εν λόγω κανόνας καταργείται από τις προδιαγραφές, προκειμένου να καταστεί δυνατή η κυκλοφορία των οίνων μεταξύ όλων των φορέων εκμετάλλευσης και να εξαλειφθούν τυχόν κίνδυνοι αθέμιτου ανταγωνισμού.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Δεσμός*

Προστίθεται μία περίοδος, σύμφωνα με την τροποποίηση των κανόνων ανάμειξης και την προσθήκη της ποικιλίας Cot N ως κύριας ποικιλίας αμπέλου.

Τροποποιείται επίσης η διάρκεια της περιόδου παλαίωσης.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

11. *Μεταβατικά μέτρα*

Διαγράφονται τα μεταβατικά μέτρα που έχουν λήξει —όσον αφορά τις ποικιλίες αμπέλου και τις μεθόδους μόρφωσης.

Στόχος της εν λόγω τροποποίησης είναι να καταστούν πιο ευανάγνωστες οι προδιαγραφές προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

12. *Παραπομπές*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Τροποποιούνται οι ρυθμίσεις για τον έλεγχο των προδιαγραφών προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Canon Fronsac

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Οι οίνος είναι μη αφρώδης, ξηρός, ερυθρός οίνος. Οι οίνοι έχουν ελάχιστο κατ' όγκο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11 %. Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13,5 %. Κάθε παρτίδα οίνου που πωλείται (χύδην ή συσκευασμένος) έχει περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,30 g/l. Κάθε παρτίδα οίνου που πωλείται (χύδην ή συσκευασμένος) έχει περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 g/l. Κάθε παρτίδα οίνου που πωλείται (χύδην) έχει επίπεδο πτητικής οξύτητας που δεν υπερβαίνει τα 13,26 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο ή τα 0,79 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε οξικό οξύ (0,65 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε H_2SO_4). Κάθε παρτίδα οίνου που πωλείται (χύδην) έχει περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη που δεν υπερβαίνει τα 140 mg ανά λίτρο. Η ολική οξύτητα ορίζεται από τη νομοθεσία της ΕΕ. Ο οίνος παράγεται από την ποικιλία Merlot N, συχνά σε συνδυασμό με τις ποικιλίες Cabernet Franc N και Cabernet Sauvignon N, οι οποίες προσδίδουν φρεσκάδα και δομή, αυξάνοντας το δυναμικό παλαίωσης και την αρωματική πολυπλοκότητα των οίνων. Η ποικιλία Malbec είναι η τέταρτη πιο διαδεδομένη ποικιλία, μετά τις ποικιλίες Merlot, Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon. Ευδοκιμεί ομοίως σε ασβεστολιθικά, αργιλοχαλικώδη ή αργιλοασβεστολιθικά εδάφη. Μαζί με την ποικιλία Merlot και τις ποικιλίες Cabernet, προσδίδει στον οίνο πιο πολύπλοκες τανίνες, με αρώματα μικρών μαύρων φρούτων και γλυκόριζας. Οι εν λόγω ποικιλίες αμπέλου προσδίδουν στον οίνο έντονο κόκκινο χρώμα με ιώδεις ή ρουμπινί αποχρώσεις και έντονη μύτη που συχνά χαρακτηρίζεται από αρωματικές νότες κόκκινων φρούτων (βατόμουρο, κεράσι, μαύρο φραγκοστάφυλο). Κατά την παλαίωση, οι νότες αυτές μπορούν να εξελιχθούν σε σύνθετο μπουκέτο, ενίοτε με νότες τρούφας, άλλοτε κυνηγιού ή μπαχαρικών, ανάλογα με τον τύπο του εδάφους. Οι άλλες αναλυτικές τιμές συμμορφώνονται, εξ ορισμού, με τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 15 %. Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13,5 %. Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Μέθοδος καλλιέργειας

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Στους εν λόγω αμπελώνες, η μέγιστη απόσταση μεταξύ των σειρών είναι 2 μέτρα και η ελάχιστη απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι 0,80 μέτρα.

Το κλάδεμα πραγματοποιείται το αργότερο στο στάδιο κατά το οποίο τα φύλλα βρίσκονται σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz), χρησιμοποιώντας τις ακόλουθες τεχνικές: Κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot, βραχύ κλάδεμα (κεφαλή), (κλάδεμα με κορδόνι ή σε σχήμα παλμέτας), ή μακρύ κλάδεμα (αμολυτή) με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η αλληλεπικάλυψη των κλαδιών.

Δεν επιτρέπεται η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου παρά μόνο σε περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας η οποία διαταράσσει την καλή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την καλή ωρίμαση των σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 20ής Φεβρουαρίου 2024: Fronsac και Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό: Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Canon Fronsac», η οποία εκτείνεται στη δεξιά όχθη του ποταμού Dordogne, στη συμβολή του με τον ποταμό Isle, βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fronsac», στους δήμους Saint-Michel-de-Fronsac και Fronsac. Η περιοχή της ονομασίας προέλευσης βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα του νομού Gironde και η κοιλάδα του Isle την χωρίζει από τη Libourne στα ανατολικά. Ο νομός Gironde βρέχεται από τον Ατλαντικό Ωκεανό και το εύκρατο, θαλάσσιο κλίμα του με τις ήπιες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια. Οι μάλλον απότομες λοφοπλαγιές και η εγγύτητα των δύο ποταμών, του Dordogne και του Isle, προστατεύει τα αμπέλια από τον παγετό και από τη συσσώρευση ψυχρού αέρα. Το θαλάσσιο κλίμα είναι απρόβλεπτο, καθώς κάποιες χρονιές οδηγεί σε περιόδους βροχοπτώσεων και χαμηλής πίεσης το φθινόπωρο ή, αντίθετα, σε παρατεταμένη καλοκαιρία με ζέστη και ηλιοφάνεια. Εξαιτίας της μεταβλητότητας αυτής, το έτος εσοδείας («millésime») έχει έντονη επίδραση στους οίνους. Οι μάλλον απότομες λοφοπλαγιές και η εγγύτητα των δύο ποταμών, του Dordogne και του Isle, συμβάλλουν στην προστασία των αμπέλων από τον παγετό και τη συσσώρευση ψυχρού αέρα. Χαρακτηριστικό του τοπίου είναι τα βραχώδη υψώματα που δεσπόζουν του ποταμού Dordogne. Ανάμεσά τους, το ύψωμα Canon, ύψους 61 μέτρων, πάνω στο οποίο έχουν χτιστεί εκπληκτικά οινοποιεία με απεριόριστη θέα επί της κοιλάδας του Dordogne. Πρόκειται για ένα τοπίο χαρακτηριστικό της αμπελουργικής ζώνης της Libourne, αποτελούμενο από υψώματα και μικρές κοιλάδες, με αμπελόφυτες λοφοπλαγιές που δεσπόζουν του ποταμού Dordogne και οι οποίες πλαισιώνονται από δασώδεις ανωφέρειες. Τα χωριά που είναι διάσπαρτα μέσα στους αμπελώνες διαθέτουν σπίτια χτισμένα με ασβεστόλιθο και κεραμίδια, και εκκλησίες του 11ου, 12ου και 13ου αιώνα. Τα αμπελοτεμάχια που προορίζονται για συγκομιδή σταφυλιών ανήκουν σε μια επακριβώς οριοθετημένη περιοχή, από την οποία εξαιρούνται οι προσχωσιγενείς εκτάσεις στα χαμηλότερα σημεία της κοιλάδας του Dordogne και η οποία κατά συνέπεια περιλαμβάνει μόνο τα αμπέλια πάνω στις λοφοπλαγιές. Από το κάτω προς το πάνω μέρος του υψιπέδου απαντούν με τη σειρά οι παρακάτω τριτογενείς σχηματισμοί: — «molasse du Fronsadais» απαντούν στην κοιλάδα του Dordogne, χαρακτηρίζονται από άμμο ποικίλης κοκκομετρίας και ενίοτε συνοδεύονται από ψαμμίτη ή αμμώδη άργιλο· — ασβεστόλιθος «Castillon» που σχηματίζει μια ως επί το πλείστον δασωμένη προεξοχή που διατρέχει το οροπέδιο κατά μήκος του Dordogne. — «calcaire à Astéries» (ασβεστόλιθος με αστερίες) πολύ ποικίλης φύσης, περισσότερο ή λιγότερο συμπαγής, απολιθωματοφόρος ή σε πλάκες ανάμεικτες με άργιλο και ασβεστολιθική άμμο, καλύπτεται από λεπτό αμμοπηλώδες ή χαλικώδες κολλούβιο. Οι αμπελώνες του Canon Fronsac είναι φυτεμένοι κυρίως σε μολασσικές πλαγιές, όπου έχουν σχηματιστεί ασβεστολιθικά καστανά εδάφη, και κυρίως στο υψίπεδο που εκτείνεται επί του πετρώματος «calcaire à Astéries», όπου έχουν σχηματιστεί αργιλοασβεστολιθικά ή αργιλοπηλώδη εδάφη.

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό: Την εποχή της Pax Romana, όταν η Γαλατία τελούσε υπό ρωμαϊκή διοίκηση, οι Ρωμαίοι ήταν οι πρώτοι που εδραίωσαν τη νεόκοπη τότε φήμη της περιοχής Fronsac, η ιστορία της οποίας συνδέεται στενά με την εμφάνιση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Canon-Fronsac». Οι Ρωμαίοι θεωρούσαν καλά μόνο τα αμπέλια που ήταν φυτεμένα σε κλιμακωτές σειρές στις λοφοπλαγιές. Τον 17ο αιώνα, με την άφιξη του καρδινάλιου Ρισελιέ προετοιμάστηκε το έδαφος ώστε οι οίνοι του Fronsac να αποκτήσουν φήμη στην αριστοκρατική υψηλή κοινωνία. Ο Ρισελιέ αγόρασε τη γη του Fronsac το 1633 και στη συνέχεια την παραχώρησε στα παιδιά της μικρότερης αδελφής του. Τον 18ο αιώνα ο Louis-François Armand du Plessis μικρανιψιός του καρδινάλιου Ρισελιέ και του στρατάρχη Δούκα του Ρισελιέ, γνωστός και ως «Fronsac» κληρονόμησε το Δουκάτο του Fronsac. Ο «ελευθεριάζων στρατάρχης» που ήταν φίλος του Καζανόβα συνέβαλε περισσότερο από οποιονδήποτε άλλο πολιτικό στη φήμη των οίνων του Fronsac. Με τις γιορτές που διοργάνωνε στην κατοικία του, ένα ιταλικού στυλ ανάκτορο, προώθησε την κατανάλωση των οίνων αυτών στην αυλή των Βερσαλλιών. Έτσι, οι οίνοι Fronsac και Canon-Fronsac, οι οποίοι, όπως έλεγαν, ήταν «το αγαπημένο αφέψημα του Ρισελιέ» έγιναν της μόδας στο Παρίσι. Ωστόσο, η καθοριστική στιγμή για την ποιότητα των αμπελώνων του Canon Fronsac ήρθε στα τέλη του 18ου αιώνα, όταν έμποροι (Fontemoing, Boyer και Lafon) από τη Libourne αγόρασαν κτήματα, των οποίων οι οίνοι κατέκτησαν μεγαλύτερη φήμη και υψηλότερες τιμές. Οι έμποροι αυτοί έφεραν επανάσταση στην αμπελοκαλλιέργεια φυτεύοντας προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες αντί των τυχαίων παλαιών κλημάτων, και παλαιώνοντας τους οίνους. Έτσι, σύμφωνα με τον καθηγητή Henri Enjalbert, το Canon Fronsac αποτέλεσε «το ιστορικό λίκνο των μεγάλων οίνων της Libourne» [Enjalbert, H. — Les Grands Vins de Saint-

Emilion, Pomerol and Fronsac (Οι μεγάλοι οίνοι των Saint-Emilion, Pomerol και Fronsac), 1983]. Με διάταγμα της 1ης Ιουλίου 1939 αναγνωρίστηκε η ονομασία «Côtes de Canon Fronsac», η οποία το 1964 απλοποιήθηκε σε «Canon Fronsac». Εδώ και αρκετές δεκαετίες, οι γεωργικές εκτάσεις της εν λόγω ονομασίας προορίζονται εξολοκλήρου για την αμπελοκαλλιέργεια. Εδώ, όπως και σε όλη την αμπελουργική ζώνη της Libourne, η παραγωγή παραμένει οικογενειακή υπόθεση, καθώς υπάρχουν περίπου 50 αμπελουργικές ιδιοκτησίες με μέση έκταση τα 6 εκτάρια. Το 2010 οι αμπελώνες της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Canon Fronsac» κάλυπταν έκταση 270 εκταρίων με μέση ετήσια παραγωγή 11 000 εκατόλιτρα.

Οι αμπελώνες παράγουν μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους από την ποικιλία Merlot N, η οποία είναι προσαρμοσμένη στις αργιλοασβεστολιθικές πλαγιές, όπου ωριμάζει καλά. Η ποικιλία αυτή συνδυάζεται συχνά με τις ποικιλίες Cabernet Franc N και Cabernet Sauvignon N, οι οποίες προσδίδουν φρεσκάδα και δομή, αυξάνοντας τις δυνατότητες παλαίωσης και την αρωματική πολυπλοκότητα αυτών των οίνων. Η ποικιλία Malbec είναι η τέταρτη πιο διαδεδομένη ποικιλία πίσω από τις ποικιλίες Merlot, Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon. Ευδοκιμεί ομοίως σε ασβεστολιθικά, αργιλοχαλικώδη ή αργιλοασβεστολιθικά εδάφη. Μαζί με την ποικιλία Merlot και τις ποικιλίες Cabernet, προσδίδει στον οίνο πιο πολύπλοκες τανίνες, με αρώματα μικρών μαύρων φρούτων και γλυκόριζας. Από τις εν λόγω ποικιλίες αμπέλου παράγονται οίνοι που έχουν έντονο κόκκινο χρώμα με ιώδεις ή ρουμπινί αποχρώσεις και έντονη μύτη, συχνά με αρωματικές νότες κόκκινων φρούτων (βατόμουρο, κεράσι, μαύρο φραγκοστάφυλο). Κατά την παλαίωση, οι νότες αυτές μπορούν να εξελιχθούν σε σύνθετο μπουκέτο, ενίοτε με νότες τρούφας, άλλοτε κυνηγιού ή μπαχαρικών, ανάλογα με τον τύπο του εδάφους. Οι παλαιές ποικιλίες Bordeaux Carmenère N και Petit Verdot N (έκαστη με ανώτατο όριο το 10 %) μπορούν να συμπληρώνουν τις ανωτέρω ποικιλίες αμπέλου. Από πολύ νωρίς, η περιοχή του Canon, με τις πλαγιές, τους μικρούς λόφους και τις βραχώδεις κοιλότητές της, την υδρογραφία της (παρουσία υπόγειων υδάτων), τις ηλιόλουστες πλαγιές, το κλίμα και τους εύκολα προσβάσιμους λιμένες της, ξεχώρισε ως περιοχή αμπελοκαλλιέργειας. Οριοθετήθηκε για πρώτη φορά με απόφαση της 19ης Μαΐου 1928 και σε δεύτερο βαθμό με απόφαση του δικαστηρίου του Μπορντό, της 11ης Ιουλίου 1932, η οποία παρείχε στους κτηματίες το δικαίωμα να προσθέσουν στην ένδειξη «Canon» την ονομασία «Côtes de Fronsac». Με την ίδια απόφαση ορίστηκαν τα εξωτερικά όρια της περιοχής, η οποία εκτείνεται σε ένα τμήμα του δήμου Saint-Michel-de-Fronsac και σε ένα τμήμα του δήμου Fronsac. Η περιοχή αμπελοκαλλιέργειας της ονομασίας «Canon Fronsac» περιλαμβάνει αμπελοτεμάχια φυτεμένα είτε επί ασβεστολιθικών υψιπέδων, των οποίων η υδατοπερατότητα εξασφαλίζει εύκολη αποστράγγιση, είτε επί μολασσικών πλαγιών, των οποίων η κλίση διευκολύνει τη ροή των υδάτων. Επιπλέον, βάσει της απόφασης του δικαστηρίου του Μπορντό του 1932, εξαιρούνται τα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται σε σύγχρονες προσχώσεις (γνωστές ως palus) κατά μήκος του ποταμού. Τα οριοθετημένα αμπελοτεμάχια διασφαλίζουν τη βέλτιστη ανάπτυξη των τοπικών ποικιλιών αμπέλου, ιδίως της ποικιλίας Merlot N. Οι ποικιλίες αυτές επελέγησαν στο διάβα της ιστορίας για τις ικανότητες διατήρησης και παλαίωσης που διαθέτουν. Για τη διαφύλαξη των χαρακτηριστικών των εδαφών, τα οποία αποτελούν θεμελιώδη παράγοντα, δεν επιτρέπονται σημαντικές μεταβολές στο ανάγλυφο και τη φυσική εδαφολογική αλληλουχία των αμπελοτεμαχίων που προορίζονται για την παραγωγή οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Canon Fronsac». Τα εν λόγω οριοθετημένα αμπελοτεμάχια διασφαλίζουν τη βέλτιστη ανάπτυξη των τοπικών ποικιλιών αμπέλου που επελέγησαν στο διάβα της ιστορίας. Από τότε που φυτεύτηκαν τα πρώτα αμπέλια στις πλαγιές του Canon μέχρι σήμερα, οι αμπελουργοί μπόρεσαν σιγά σιγά να προσαρμόσουν την καλλιέργεια στο τόσο ιδιαίτερο αυτό terroir και κλίμα. Από τον 17ο και τον 18ο αιώνα, χρησιμοποιούνταν στηρίγματα («échalas») και αργότερα υποστύλωση, ενώ η μέθοδος κλαδέματος προσαρμόστηκε για να επιτευχθεί η καλή κατανομή των σταφυλιών και φυλλική έκταση επαρκής για φωτοσύνθεση και βέλτιστη ωρίμαση. Την εποχή εκείνη, η πυκνότητα φύτευσης λαμβανόταν ήδη υπόψη για να αποφευχθεί ο υπερβολικά μεγάλος αριθμός πρέμνων ανά αμπελοτεμάχιο. Ταυτόχρονα, η τεχνογνωσία στην παλαίωση του οίνου αυξήθηκε σταδιακά χάρη στη διαρκή προσπάθεια για βελτίωση που καταβάλλουν οι αμπελουργοι του Canon Fronsac, οι οποίοι, χάρη στο εξαιρετικό terroir παράγουν οίνους που προσφέρονται για πολύ μακρόχρονη παλαίωση. Η παλαίωση των οίνων επί πολλούς μήνες είναι απαραίτητη προκειμένου να σταθεροποιηθούν και να επιτευχθεί ο συνδυασμός τανινών και ανθοκυανινών, χάρη στον οποίο επιτυγχάνουν εξαιρετική στρογγυλότητα και τη βέλτιστη έκφρασή τους προτού διατεθούν στην αγορά. Η περιοχή αυτή, η οποία αποτελεί μέρος του τοπίου της Libourne, έγινε πολύ γνωστή πριν από δύο αιώνες, όπως μαρτυρά το έργο των Cocks και Féret «Les vins de Bordeaux» [Οι οίνοι του Μπορντό] (1868), σύμφωνα με το οποίο «... Η όμορφη πλαγιά του Canon παράγει έναν οίνο με γεμάτο σώμα, σφιχτό, ζεστό, αρωματικό με λεπτότητα και κομψότητα, ο οποίος χαίρει καθολικής φήμης». Σήμερα, η ονομασία «Canon Fronsac» διατηρεί την ιστορική φήμη της μεταξύ των μεγάλων οίνων του Μπορντό χάρη στην αυστηρή οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων και πρακτικών που προέρχονται από αρχαίες και φιλικές προς το περιβάλλον παραδόσεις.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bordeaux» ή «Grand Vin de Bordeaux». Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες διαστάσεων που δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα που είναι σε ισχύ την 20ή Φεβρουαρίου 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière and Villegouge.: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière και Villegouge.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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