C/2025/3644

2.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3644)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Canon Fronsac»

PDO-FR-A0924-AM01 de 10.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Canon Fronsac»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Conseil des vins de Fronsac [Consejo Regulador de la DOP Fronsac]

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Canon Fronsac» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión. Más concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Zona geográfica*

La zona geográfica se ha actualizado conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2024 del Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés).

La modificación afecta a la sección «Zona geográfica delimitada» del documento único.

2. *Zona de proximidad inmediata*

La zona de proximidad inmediata se ha actualizado conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2024 del INSEE.

Esta modificación afecta a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

3. *Variedades de vid*

Cot N (o *malbec*), inicialmente incluida en la lista de variedades secundarias, se ha convertido en una variedad de uva principal.

El objetivo de esta modificación es adaptar los productos al cambio climático. La variedad *malbec* es idónea para el aumento de las temperaturas observado en Gironda. Esta variedad tardía madura mejor a finales de temporada y ayuda a contrarrestar la variedad *merlot*, cuyo grado alcohólico ha ido aumentando debido al cambio climático.

Las catas anuales han confirmado que este cambio no altera de manera sustancial las características organolépticas de los productos.

Esta modificación afecta a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

4. *Sistemas de conducción*

Se añade la obligación de retirar las vides muertas de las parcelas.

Se modifica la descripción de la zona que puede someterse a escarda química. Ahora se expresa como 30 cm a ambos lados de la hilera de vides.

Se añade el requisito de calcular el índice de frecuencia del tratamiento.

Estos cambios pretenden dar solución a retos sociales y medioambientales. Permiten aprovechar plenamente las prácticas respetuosas con el medio ambiente adoptadas por los operadores.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. *Ensamblaje*

El texto relativo al ensamblaje se ha modificado para eliminar una repetición. Esta modificación tiene por objeto facilitar la comprensión del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

6. *Normas analíticas*

Se suprimen las normas analíticas para los vinos envasados (acidez volátil y contenido total de anhídrido sulfuroso) con el fin de aplicar las normas establecidas en la legislación europea.

Esta modificación afecta a la sección «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

7. *Envejecimiento*

El período de envejecimiento se ha reducido en 2,5 meses, hasta el 1 de junio del año siguiente a la vendimia.

Esta modificación tiene por objeto permitir la elaboración de vinos más afrutados. Ello también hará posible abastecer el mercado durante el período estival y diversificar la variedad de vinos, al ofrecer vinos base envejecidos en barrica durante un año o más, y vinos afrutados envejecidos en tinos. De este modo, los vinos pueden suministrarse a grandes minoristas y satisfacer la creciente demanda turística de la región.

Las catas anuales han confirmado que este cambio tiene un impacto mínimo en las características organolépticas de los productos.

Esta modificación no afecta al documento único.

8. *Fecha de comercialización con destino al consumidor*

Al final del período de crianza, los vinos se introducen en el mercado para su venta al consumidor a partir del 30 de junio del año siguiente al de la vendimia.

Esta modificación es consecuencia de la reducción del período de envejecimiento y no afecta al producto.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. *Fecha de circulación entre almacenistas autorizados*

Se ha suprimido esta norma del pliego de condiciones para permitir la circulación de los vinos entre todos los operadores y eliminar cualquier riesgo de competencia desleal.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. *Vínculo*

Se añade una frase en consonancia con la modificación de las normas sobre ensamblaje y la adición de *cot N* como variedad de uva principal.

También se modifica la duración del período de envejecimiento.

Estas modificaciones afectan a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

11. *Medidas transitorias*

Se suprimen las medidas transitorias que habían expirado, relativas a las variedades de vid y los métodos de conducción.

Esta modificación tiene por objeto facilitar la lectura del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

12. *Referencias*

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Se modifican las disposiciones de control del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Canon Fronsac

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Es un vino tinto tranquilo y seco. Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %. Todos los lotes de vino comercializado (a granel o envasado) presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,30 gramos por litro. Todos los lotes de vino comercializado (a granel o envasado) presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro. Cada lote de vino comercializado (a granel) tiene un contenido en acidez volátil igual o inferior a 13,26 miliequivalentes por litro o a 0,79 gramos por litro expresado en ácido acético (0,65 gramos por litro expresado en H_2SO_4). Todos los lotes de vino comercializado (a granel) presentan un contenido total de anhídrido sulfuroso inferior o igual a 140 miligramos por litro. La acidez total es la establecida por la legislación de la UE. El vino se elabora con la variedad *merlot N*, acompañada con frecuencia de las variedades *cabernet franc N* y *cabernet sauvignon N*, que aportan frescura y estructura, lo que aumenta el potencial de envejecimiento y la complejidad aromática de los vinos. La variedad *malbec* es la cuarta más plantada después de las variedades *merlot*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. También esta uva prospera en suelos calcáreos, de grava arcillosa o arcillo-calcáreos. Junto con las variedades *merlot* y *cabernet*, confiere al vino una mayor amplitud tánica, con aromas de frutos negros pequeños y regaliz. Estas variedades de uva dan lugar a un vino de color rojo intenso con matices púrpura o rubí y con una nariz potente, a menudo marcada por notas aromáticas de frutos rojos (zarzamora, cereza, grosella negra). Durante el envejecimiento, pueden desarrollar un buqué complejo, unas veces con notas de trufa, otras con matices carnosos o especiados, dependiendo del tipo de suelo. Los demás valores analíticos cumplen, por defecto, la legislación de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento hasta un grado de concentración máximo del 15 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés.

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2 metros y la distancia entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

La poda debe efectuarse como muy tarde en el estado de hojas extendidas (estado 9 de Lorenz), con arreglo a las técnicas siguientes: poda Guyot simple o doble, poda (corta) a pulgar (en cordón o en abanico) o poda (larga) a vara, con un máximo de 12 yemas por cepa. En todos los casos, está prohibido el solapamiento de las varas.

El riego durante el período vegetativo de la vid solo puede autorizarse en caso de sequía persistente y cuando esta afecta al correcto desarrollo fisiológico de la vid y la buena maduración de las uvas.

5.2. *Rendimientos máximos*

65 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironda, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 20 de febrero de 2024: Fronsac y Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit verdot N

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo: La zona geográfica de la denominación de origen protegida «Canon Fronsac», situada en la margen derecha del río Dordoña, donde se encuentra con el río Isle, se extiende por el suroeste de la zona geográfica de la denominación de origen protegida «Fronsac», en los municipios de Saint-Michel-de-Fronsac y Fronsac. Esta zona está situada en el noreste del departamento de Gironde, separada de Libourne al este por el valle del río Isle. Al igual que en el resto del departamento de Gironda, situado al borde del océano Atlántico, el clima es oceánico templado, con diferencias térmicas moderadas que favorecen el cultivo de la vid. Las laderas bastante pronunciadas y la proximidad de los dos ríos, Dordoña e Isle, ayudan a proteger las vides de las heladas y la acumulación de aire frío. El clima oceánico es impredecible, lo que da lugar algunos años de depresiones otoñales lluviosas o, al contrario, de finales de temporada cálidos y muy soleados. Esta variabilidad da lugar a un «efecto añada» marcado. Las laderas bastante pronunciadas y la proximidad de los dos ríos, Dordoña e Isle, ayudan a proteger las vides de las heladas y la acumulación de aire frío. El paisaje se caracteriza por elevaciones rocosas que se alzan sobre el Dordoña. Entre ellas se encuentra la cumbre de 61 metros conocida como Tertre de Canon, en cuya cima se eleva un magnífico châteaux con interminables vistas al valle del Dordoña. El paisaje es típico de los paisajes vitícolas de Libourne, formados por pequeñas colinas y valles, con laderas jalonadas por afloramientos rocosos arbolados y cubiertos de viñedos que se alzan sobre el Dordoña. Los viñedos están salpicados de pueblos de casas de piedra caliza, con tejados de tejas y con iglesias que se remontan a los siglos XI, XII y XIII. Las parcelas destinadas a la vendimia forman parte de un área delimitada con precisión que excluye las zonas aluviales bajas del valle del Dordoña, lo que significa que las vides solo se cultivan en las laderas. Desde la base hasta las alturas de la meseta hay una sucesión de formaciones terciarias: - afloramientos de «molasa de Fronsadais» en el valle del Dordoña, caracterizadas por arena de grosor variable, a veces acompañada de arenisca o arcilla arenosa; - una cresta de piedra caliza «Castillon», cubierta casi por completo por árboles, que discurre por la meseta a lo largo del Dordoña; - «Calcaire à Astéries» [caliza con fósiles de estrellas de mar], de naturaleza muy diversa y compactación variable, fosilífera o en láminas entremezcladas con arena arcillosa y calcárea y recubiertas de coluviones areno-arcillosos o de grava. Los viñedos de Canon Fronsac están situados en las laderas molásicas, donde se han formado suelos pardo calizos, la gran mayoría en la meseta sobre un lecho de «Calcaire à Astéries», donde se han formado suelos arcillo-calcáreos o arcillo-arenosos.

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo: En el marco de la ocupación romana de la Galia durante la *Pax Romana*, los romanos fueron los primeros en establecer la floreciente reputación de la región Fronsac, cuya historia está estrechamente vinculada a la aparición de la denominación de origen protegida «Canon Fronsac». Los romanos solo consideraban buenas vides aquellas plantadas en hileras escalonadas en las laderas. En el siglo XVII, la llegada del Cardenal Richelieu allanó el camino para la notoriedad que los vinos Fronsac iban a disfrutar en la alta sociedad aristocrática. Al adquirir las tierras de Fronsac en 1633, las entregó a los hijos de su hermana pequeña. En el siglo XVIII, Louis-François Armand du Plessis, conocido como «Fronsac», sobrino-bisnieto del Cardenal Richelieu y Mariscal Duque de Richelieu, heredó el Ducado de Fronsac. El Mariscal, famoso por su vida disoluta y por ser amigo de Casanova, hizo más por la reputación de los vinos Fronsac que cualquier otro personaje ilustre. Durante las fiestas cortesanas que celebraba en su residencia, —un palacio de recreo de estilo italiano— promovía el uso de los vinos en la corte de Versalles. En consecuencia, los vinos Fronsac y Canon Fronsac se convertirían en la última moda de París, y se conocerían como «la tisana de Richelieu». Sin embargo, el momento determinante de la calidad de los viñedos de Canon Fronsac llegó a finales del siglo XVIII, cuando los comerciantes de Libourne (Fontementary, Boyer y Lafon) adquirieron fincas cuyos vinos alcanzaron un mayor prestigio y precios más elevados. Estas personas revolucionaron el cultivo de la viticultura, al comenzar a plantar variedades cuidadosamente elegidas, en lugar de viñas antiguas al azar, y a envejecer los vinos. Así, según el profesor Henri Enjalbert, Canon Fronsac

se convirtió en «la cuna histórica de los grandes vinos de Libourne» [Enjalbert, H., *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* («Los grandes vinos de Saint-Emilion, Pomerol y Fronsac»), 1983]. La denominación «Canon Fronsac», cuyo nombre fue simplificado en 1964, fue reconocida inicialmente mediante Decreto de 1 de julio de 1939 con la denominación «Côtes de Canon Fronsac». Durante varias décadas, la superficie agrícola de esta denominación se ha dedicado fundamentalmente al cultivo de la vid. Como ocurre con todos los vinos de Libourne, la producción sigue siendo a escala familiar y comprende unas 50 fincas dedicadas a la viticultura con una superficie media de 6 hectáreas. En 2010, los viñedos de la denominación de origen protegida «Canon Fronsac» abarcaban 270 hectáreas, y la producción media anual era de 11 000 hectolitros.

Los viñedos producen vinos tintos tranquilos con la variedad *merlot N*, bien adaptada a las laderas arcillo-calcáreas, donde madura bien. El vino se elabora con la variedad *merlot N*, combinada con frecuencia con las variedades *cabernet franc N* y *cabernet sauvignon N*, que aportan frescura y estructura, lo que aumenta el potencial de envejecimiento y la complejidad aromática de estos vinos. La variedad *malbec* es la cuarta más plantada después de las variedades *merlot*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. También esta uva prospera en suelos calcáreos, de grava arcillosa o arcillo-calcáreos. Junto con las variedades *merlot* y *cabernet*, confiere al vino una mayor amplitud tánica, con aromas de frutos negros pequeños y regaliz. Estas variedades de uva dan lugar a un vino de color rojo intenso con matices púrpura o rubí y muy aromáticos, a menudo marcados por notas olfativas de frutos rojos (zarzamora, cereza, grosella negra). Durante el envejecimiento, pueden desarrollar un buqué complejo, unas veces con notas de trufa, otras con matices carnosos o especiados, dependiendo del tipo de suelo. Las antiguas variedades bordelesas *carmenère N* y *petit verdot N* pueden emplearse (hasta un máximo del 10 % cada una) para complementar las variedades de vid antes mencionadas. Desde una época muy temprana, la zona de Canon, caracterizada por sus laderas, pequeñas colinas, valles rocosos, hidrografía (presencia de aguas subterráneas), laderas soleadas, clima y puertos de fácil acceso, destacó como zona vitícola predilecta. Fue delimitada por primera vez en virtud de una sentencia de 19 de mayo de 1928 y, en apelación, de una sentencia del Tribunal de Burdeos de 11 de julio de 1932, que concedió a los terratenientes de este lugar de elección el derecho a añadir la denominación «Canon» a la denominación «Côtes de Fronsac». Dicha sentencia define la zona por sus límites exteriores en parte del municipio de Saint-Michel-de-Fronsac y parte del municipio de Fronsac. La superficie parcelaria designada para la producción de vino con la denominación «Canon Fronsac» incluye las parcelas situadas en mesetas calizas, cuya permeabilidad facilita el drenaje, o en las laderas molásicas, que facilitan el flujo de agua. Además, se excluyen las parcelas situadas en depósitos aluviales modernos (denominados *palus*) en las riberas, tal como se menciona en la sentencia del Tribunal de Burdeos de 1932. Estas parcelas delimitadas garantizan un desarrollo óptimo de las variedades de vid locales, en particular *merlot N*. Estas variedades han sido seleccionadas a lo largo del tiempo por sus cualidades de conservación y envejecimiento. Con el fin de preservar las características de los suelos, que constituyen un factor fundamental, no se pueden realizar modificaciones sustanciales en la forma o los contornos del paisaje ni en la secuencia edafológica natural de las parcelas destinadas a la elaboración de vinos con denominación de origen protegida «Canon Fronsac». Estas parcelas delimitadas garantizan un desarrollo óptimo de las variedades de vid locales seleccionadas a lo largo del tiempo. Desde la primera aparición de la vid en las laderas de Canon, la gente ha ido adaptando lentamente el cultivo al terruño y al clima particulares. Desde los siglos XVII y XVIII se han utilizado *échalas* (postes de apoyo) y después espaldera, y el método de poda se ha adaptado para garantizar una vendimia bien distribuida y una superficie foliar suficiente para la fotosíntesis y para una madurez óptima. Ya entonces se tenía en cuenta la densidad de plantación para evitar tener demasiadas plantas por viñedo. Al mismo tiempo, la experiencia en el envejecimiento del vino ha ido aumentando progresivamente como consecuencia del deseo constante de mejorar de los viticultores, quienes, gracias al excepcional terruño, producen vinos que pueden envejecer durante mucho tiempo. Los vinos se maduran durante varios meses, lo que es necesario para estabilizarlos y lograr la combinación de taninos y antocianos que les confiere una amplia redondez y garantiza un desarrollo óptimo antes de su comercialización. Esta región, que forma parte del paisaje de Libourne, fue muy conocida hace dos siglos, como demuestra la obra de Cocks y Féret «Les vins de Bordeaux» [Los vinos de Burdeos] (1868), en la que se afirma que «... Las hermosas laderas de Canon produce un vino con cuerpo, firme, cálido y fragante, con finura, elegancia y notoriedad universal». Hoy en día, la denominación «Canon Fronsac» conserva su reputación histórica entre los grandes vinos de Burdeos gracias a una delimitación estricta de las parcelas y las prácticas derivadas de tradiciones antiguas y respetuosas con el medio ambiente.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux». El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida.

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está conformada por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Gironda según el nomenclátor geográfico oficial vigente a 20 de febrero de 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière y Villegouge.

Enlace al pliego de condiciones

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