C/2025/3644

2.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3644)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Canon Fronsac”

PDO-FR-A0924-AM01 – 10.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Canon Fronsac”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Conseil des vins de Fronsac (Fronsac-viineistä vastaava neuvosto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Ranskan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosten määritelmän mukaisia.

Suojatun alkuperänimityksen ”Canon Fronsac” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Maantieteellinen alue*

Maantieteellistä aluetta on päivitetty Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (Institut national de la statistique et des études économiques, INSEE) julkaiseman vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella.

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Rajattu maantieteellinen alue”.

2. *Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue*

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta on päivitetty INSEEn julkaiseman vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella.

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Lisäedellytykset”.

3. *Viiniköynnöslajikkeet*

Cot N -lajikkeesta (eli Malbec-lajikkeesta), joka kuului alun perin toissijaisten lajikkeiden luetteloon, on tullut pääasiallinen rypälelajike.

Muutoksen tarkoituksena on mukauttaa tuotteita ilmastonmuutokseen. Malbec-lajike sopii täydellisesti Girondessa havaittuun lämpötilojen nousuun. Tämä myöhäinen lajike kypsyy paremmin kauden loppuvaiheessa ja auttaa tasapainottamaan Merlot-lajiketta, jonka alkoholipitoisuus on noussut ilmastonmuutoksen myötä.

Jokavuotiset maistajaiset ovat vahvistaneet, että muutos ei olennaisesti muuta tuotteiden aistinvaraisia ominaisuuksia.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

4. *Kasvatusmenetelmä*

Kohtaan on lisätty vaatimus kuolleiden viiniköynnösten poistamisesta viljelylohkoilta.

Kuvausta alueesta, jolla voidaan suorittaa kemiallista rikkakasvien torjuntaa, on muutettu. Se ilmaistaan nyt sanoilla ”30 senttimetrin alue viiniköynnösrivin molemmin puolin”.

Kohtaan on lisätty vaatimus käsittelyindeksin laskemiseksi.

Näillä muutoksilla vastataan yhteiskuntaan ja ympäristöön liittyviin haasteisiin. Näin voidaan hyödyntää kattavasti toimijoiden käyttöön ottamia ympäristöystävällisiä käytäntöjä.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Sekoittaminen*

Sekoittamista koskevaa tekstiä on muutettu toiston poistamiseksi. Muutoksella pyritään helpottamaan tuote-eritelmän ymmärrettävyyttä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Analyyttiset vaatimukset*

Pullotettuja viinejä koskevat analyyttiset vaatimukset (haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus) on poistettu EU:n lainsäädännössä vahvistettujen vaatimusten soveltamiseksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viinin/viinien kuvaus”.

7. *Kypsyttäminen*

Kypsytysaikaa on lyhennetty 2,5 kuukaudella, ja se kestää sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. kesäkuuta saakka.

Muutoksen tavoitteena on tuottaa hedelmäisempiä viinejä. Näin on myös mahdollista toimittaa tuotteita markkinoille kesäkaudella ja monipuolistaa viinivalikoimaa tarjoamalla vähintään vuoden ajan tynnyreissä kypsytettyjä cuvée-viinejä ja viinisammioissa kypsytettyjä hedelmäisiä viinejä. Näin voidaan toimittaa viinejä suurille vähittäismyyjille ja vastata alueen kasvavaan matkailukysyntään.

Jokavuotiset maistajaiset ovat vahvistaneet, että tällä muutoksella on vain vähäinen vaikutus tuotteiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Päivämäärä, jona tuote saatetaan kuluttajamarkkinoille*

Kun viinien kypsytysvaihe on saatu päätökseen, viinit saatetaan kuluttajamarkkinoille aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden kesäkuun 30. päivänä.

Muutos tehdään kypsytysvaiheen lyhentämisen vuoksi, eikä sillä ole vaikutusta tuotteeseen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Valtuutettujen varastonpitäjien välisiä siirtoja koskeva päivämäärä*

Kyseinen sääntö on poistettu tuote-eritelmästä, jotta viinejä voidaan siirtää kaikkien toimijoiden välillä ja jotta voidaan poistaa epäreilun kilpailun riski.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Tuote-eritelmään on lisätty virke niihin sääntöihin tehdyn muutoksen mukaisesti, jotka koskevat Cot N -lajikkeen sekoittamista ja lisäämistä pääasialliseksi rypälelajikkeeksi.

Myös kypsytysajan pituutta on muutettu.

Muutokset vaikuttavat yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

11. *Siirtymätoimenpiteet*

Siirtymätoimenpiteet, joiden voimassaolo on päättynyt ja jotka koskevat viiniköynnöslajikkeita ja viiniköynnösten kasvatusmenetelmiä, on poistettu.

Muutoksella pyritään parantamaan tuote-eritelmän luettavuutta.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Viitteet*

Laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) yhteystiedot on päivitetty.

Tuote-eritelmän tarkastusjärjestelyjä on muutettu.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Canon Fronsac

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Viini on kuiva, hiilihapoton punaviini. Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13,5 tilavuusprosenttia. Koko viinierän, joka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, omenahappopitoisuus on enintään 0,30 grammaa litrassa. Koko viinierän, joka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, käymiskykyisten sokereiden pitoisuus (glukoosi- ja fruktoosipitoisuus) on enintään 3 grammaa litrassa. Koko viinierän, joka myydään pakkaamattomana, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 13,26 milliekvivalenttia litrassa tai 0,79 grammaa litrassa etikkahappona ilmaistuna (0,65 g/l rikkihappona ilmaistuna). Koko viinierän, joka myydään pakkaamattomana, kokonaisrikkidioksidipitoisuus on enintään 140 milligrammaa litrassa. Kokonaishappopitoisuus on EU:n lainsäädännön mukainen. Viini valmistetaan Merlot N -lajikkeesta, johon yhdistetään usein Cabernet Franc N- ja Cabernet Sauvignon N -lajikkeita. Ne tuovat raikkautta ja rakennetta sekä lisäävät viinien vanhentamispotentiaalia ja monivivahteisuutta. Neljänneksi eniten viljelty lajike (Merlot-, Cabernet Franc- ja Cabernet Sauvignon -lajikkeiden jälkeen) on Malbec. Sekin viihtyy kalkkipitoisessa, savi- ja sora- tai savi- ja kalkkikivipitoisessa maaperässä. Yhdessä Merlot- ja Cabernet-lajikkeiden kanssa se antaa viinille enemmän tanniinien runsautta sekä tummien marjojen ja lakritsin aromeja. Näillä rypälelajikkeilla saadaan aikaan voimakkaan punainen viini, jossa on purppuranpunaisia tai rubiininpunaisia vivahteita ja voimakas tuoksu, jossa on usein punaisten marjojen (karhunvatukka, kirsikka, mustaherukka) aromaattisia vivahteita. Kypsymisen aikana aromit voivat kehittyä monivivahteiseksi bukeeksi, jossa on joskus häivähdys tryffeliä. Toisinaan aromeissa on riistamaisia tai mausteisia vivahteita maaperän tyypistä riippuen. Muut analyyttiset arvot ovat oletusarvoisesti EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Vettä poistavat väkevöintimenetelmät (TSE) ovat sallittuja enintään 15 prosentin pitoisuuteen saakka. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13,5 tilavuusprosenttia. Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin lainsäädännössä sekä maaseutua ja kalastusta koskevassa Ranskan laissa (*Code rural et de la pêche maritime*) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,80 metriä.

Viiniköynnökset on leikattava viimeistään lehtien auettua (vaihe 9 Lorenzin asteikolla) käyttäen seuraavia tekniikoita: yksinkertainen tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus, matala (lyhyt) leikkaus (cordon- tai viuhkaleikkaus) tai juoksijaleikkaus siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 12 silmua. Satoversot eivät saa koskaan joutua kasvamaan limittäin.

Viiniköynnöksiä saa kastella kasvukaudella vain pitkään jatkuvan kuivuuden aikana, jos kuivuus häiritsee köynnöksen fysiologista kehitystä ja rypäleen kypsymistä.

5.2 *Enimmäistuotos*

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava ja kypsytettävä seuraavien Gironden departementtiin (20. helmikuuta 2024 voimassa olleen virallisen geokoodin perusteella) kuuluvien kuntien alueella: Fronsac ja Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Rypälelajikkeet**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät Suojatun alkuperänimityksen ”Canon Fronsac” maantieteellinen alue sijaitsee Dordognejoen oikealla rannalla Islejoen suulla. Alue sijaitsee suojatun alkuperänimityksen ”Fronsac” maantieteellisen alueen lounaispuolella Saint-Michel-de-Fronsacin ja Fronsacin kunnissa. Nimityksen maantieteellinen alue sijaitsee Gironden departementissa, ja sen itäpuolella Islejoen laakso erottaa sen Libournesta. Ilmasto täällä Atlantin valtameren rannalla, kuten koko Gironden departementissa, on lauhkea meri-ilmasto. Lämpötilaerot ovat maltillisia, ja ilmasto suosii viiniköynnösten viljelyä. Melko jyrkät rinteet ja kahden joen, Dordognen ja Islen, läheisyys auttavat suojelemaan viiniköynnöksiä pakkaselta ja kylmän ilman muodostumiselta. Meri-ilmasto on arvaamaton: joinakin syksyinä on sade- ja matalapainejaksoja, mutta toisinaan myöhäissyksy on kuuma ja hyvin aurinkoinen. Tämä vaihtelevuus vaikuttaa merkittävästi hyvän satovuoden saamiseen. Melko jyrkät rinteet ja kahden joen, Dordognen ja Islen, läheisyys auttavat suojelemaan viiniköynnöksiä pakkaselta ja kylmän ilman muodostumiselta. Maisemaa leimaavat Dordognen yllä kohoavat kalliomuodostelmat, kuten 61 metrin korkuinen Canonin kumpareen huippu, jolla sijaitsee upeita linnoja ja jolta on laajat näkymät Dordognen laaksoon. Maisema on tyypillinen Libournen viininviljelymaisema. Se koostuu pienistä kukkuloista ja laaksoista, ja metsäisen kielekkeen reunustamilta, viinitarhojen peittämiltä rinteiltä avautuvat näkymät Dordognelle. Viinitarhojen lomassa on, joissa on tiilikattoisia kalkkikivitaloja ja kirkkoja, jotka on rakennettu 1000-, 1100- ja 1200-luvuilla. Rypäleiden korjuuseen tarkoitetut viinitarhat ovat osa tarkoin rajattua aluetta, johon eivät sisälly Dordognen alalaakson tulva-alueet. Viiniköynnöksiä viljellään siis vain rinteillä. Tasangon alaosasta aina sen yläosiin asti on toisiaan seuraavia tertiäärikauden muodostumia: Dordognen laaksossa on Fronsadais’n molassia, jolle on tyypillistä enemmän tai vähemmän karkea hiekka, jossa on joskus mukana hiekkakiveä tai hiekkasavea. Castillon-kalkkikivi taas muodostaa usein puiden peittämän kielekkeen, joka myötäilee Dordognen tasankoa sen pituussuunnassa. Astéries-kalkkikivipohja puolestaan on luonnostaan hyvin vaihtelevaa – enemmän tai vähemmän tiivistä, fossiilipitoista tai sellaista, että sen kerrostumissa sekoittuvat savi ja kalkkikivi ja sitä peittää ohut, hiekkainen savi- tai sorakerrostuma. Canon Fronsac -viinitarhoja sijaitsee pääasiassa molassipitoisilla rinteillä, joille on muodostunut kalkkipitoista ruskeaa maaperää. Lisäksi niitä sijaitsee Astéries-kalkkikivipohjasta koostuvalla tasangolla, johon on muodostunut savi- ja kalkkikivipitoista maaperää tai savi- ja hiekkapitoista maaperää.

b) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät Gallian ollessa Rooman vallan alaisena Pax Romanan aikana roomalaiset olivat ensimmäisiä, jotka alkoivat vahvistaa Fronsacin alueen vielä nuorta mainetta. Alueen historia liittyy läheisesti suojatun alkuperänimityksen ”Canon Fronsac” syntyyn. Roomalaisten mielestä hyviä viiniköynnöksiä olivat vain sellaiset, jotka istutettiin rinteeseen porrastetuiksi riveiksi. Kardinaali Richelieun saapuminen 1600-luvulla tasoitti tietä Fronsac-viinien maineelle aristokraattisen yläluokan keskuudessa. Hankittuaan Fronsacin maat vuonna 1633 hän luovutti ne nuoremman siskonsa lapsille. 1700-luvulla kardinaali Richelieun veljenpojan poika, Richelieun herttua, marsalkka Louis-François Armand du Plessis, joka tunnettiin nimellä ”Fronsac”, peri Fronsacin herttuakunnan. Marsalkka, joka oli tunnettu elostelevista tavoistaan ja Casanovan ystävä, teki Fronsac-viinien maineen hyväksi enemmän kuin kukaan muu valtiomies. Italialaistyylisessä, nautintojen täyttämässä palatsissaan pitämiensä kosiskelujuhlien aikana hän puhui sen puolesta, että alueen viinejä käytettäisiin Versailles’n hovissa. Tämän seurauksena Fronsac- ja Canon Fronsac -viineistä tulisi erittäin muodikkaita Pariisissa, ja niiden sanottiin olevan ”Richelieun suosima *tisane* (”yrttijuoma”)”. Canon Fronsac -viinitarhojen laadulle ratkaiseva hetki oli kuitenkin 1700-luvun lopulla, kun Libournen (Fontemoing, Boyer ja Lafon) kauppiaat ostivat tiloja, joiden viineillä oli merkittävämpi maine ja korkeammat hinnat. Nämä henkilöt mullistivat viininviljelyn istuttamalla huolellisesti valittuja lajikkeita vanhojen, sattumanvaraisten viiniköynnösten tilalle ja kypsyttämällä viinejä. Professori Henri Enjalbertin mukaan Canon Fronsac -viinistä kehittyi siten ”maineikkaiden Libournais-viinien historiallinen kehto” (H.

Enjalbert, *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* [*Saint-Emilionin, Pomerolin ja Fronsacin maineikkaat viinit*], 1983). Nimitys ”Canon Fronsac” (nimi yksinkertaistettiin vuonna 1964) tunnustettiin alun perin 1. heinäkuuta 1939 annetulla asetuksella nimellä ”Côtes de Canon Fronsac”. Tämän nimityksen mukainen maatalousmaa on useiden vuosikymmenten ajan omistettu kokonaan viininviljelylle. Kaikkien Libournais'n viinien tapaan tuotanto on säilynyt perheiden harjoittamana toimintana. Siihen kuuluu noin 50 viininviljelyaluetta, joiden keskimääräinen pinta-ala on kuusi hehtaaria. Vuonna 2010 suojatun alkuperänimityksen ”Canon Fronsac” viinitarhat kattoivat 270 hehtaaria ja niiden keskimääräinen vuosituotanto oli 11 000 hehtolitraa.

Viinitarhat tuottavat edelleen punaviinejä Merlot N -lajikkeesta, joka soveltuu hyvin savi-kalkkikivipitoisille rinteille, joilla se kypsyy hyvin. Lajike yhdistetään usein Cabernet Franc N- ja Cabernet Sauvignon N -lajikkeisiin. Ne tarjoavat raikkautta ja rakennetta, mikä lisää näiden viinien kypsymispotentiaalia ja aromaattista monivivahteisuutta. Neljänneksi eniten viljelty lajike (Merlot-, Cabernet Franc- ja Cabernet Sauvignon -lajikkeiden jälkeen) on Malbec. Sekin viihtyy kalkkipitoisessa, savi- ja sora- tai savi- ja kalkkikivipitoisessa maaperässä. Yhdessä Merlot- ja Cabernet-lajikkeiden kanssa se antaa viinille enemmän tanniinien runsautta sekä tummien marjojen ja lakritsin aromeja. Näillä rypälelajikkeilla saadaan aikaan voimakkaan punaisia viinejä, joissa on purppuranpunaisia tai rubiininpunaisia vivahteita ja voimakas tuoksu, jossa on usein punaisten marjojen (karhunvatukka, kirsikka, mustaherukka) aromikkaita vivahteita. Kypsymisen aikana aromit voivat kehittyä monivivahteiseksi bukeeksi, jossa on joskus häivähdys tryffeliä. Toisinaan aromeissa on riistamaisia tai mausteisia vivahteita maaperän tyypistä riippuen. Myös vanhat Bordeaux-lajikkeet ”Carmenère N” ja ”Petit Verdot N” (enintään 10 %) voivat täydentää edellä mainittuja viiniköynnöslajikkeita. Canonin alueelle ovat ominaisia rinteet, pienet kukkulat, kallioiset laaksot, hydrografia (pohjaveden esiintyminen), aurinkoiset rinteet ja ilmasto sekä helposti saavutettavat satamat. Se erottuikin viininviljelyyn soveltuvaksi alueeksi jo hyvin varhain. Se rajattiin ensimmäistä kertaa 19. toukokuuta 1928 annetulla tuomiolla ja muutoksenhakumenettelyssä 11. heinäkuuta 1932 annetulla Bordeaux'n tuomioistuimen päätöksellä, jolla tämän suotuisan alueen maanomistajille annettiin oikeus lisätä nimitys ”Canon” nimitykseen ”Côtes de Fronsac”. Päätöksessä alueeseen määritellään ulkorajojensa perusteella kuuluvaksi osa Saint-Michel-de-Fronsacin kuntaa ja osa Fronsacin kuntaa. Canon Fronsac -nimityksen saaneen viinin valmistukseen tarkoitettuun viljelyalueeseen sisältyvät lohkot sijaitsevat joko kalkkipitoisella tasangoilla, joiden läpäisevyyden ansiosta vesi poistuu helposti, tai molassipitoisilla rinteillä, jotka helpottavat veden virtausta. Sen sijaan joen rannan nuoremmilla alluviaalisilla kerrostumilla (jotka tunnetaan nimellä *palus*) sijaitsevia viljelylohkoja ei lueta alueeseen kuuluviksi, kuten Bordeaux'n tuomioistuimen vuonna 1932 antamassa päätöksessä todetaan. Nämä rajatut lohkot takaavat paikallisten viiniköynnöslajikkeiden, erityisesti Merlot N -lajikkeen, optimaalisen kehityksen. Lajikkeet on valittu ajan mittaan niiden säilymis- ja kypsymisominaisuuksien vuoksi. Suojatun alkuperänimityksen ”Canon Fronsac” saaneiden viinien tuotantoon tarkoitettujen lohkojen pinnanmuotoihin tai maaperän luonnollisiin kerrostumiin ei saa tehdä merkittäviä muutoksia, jotta keskeinen tekijä eli maaperän ominaisuudet voidaan säilyttää. Nämä rajatut lohkot takaavat ajan mittaan valittujen paikallisten viiniköynnöslajikkeiden optimaalisen kehityksen. Canonin rinteiden ensimmäisistä viiniköynnöksistä lähtien ihmiset ovat hitaasti sopeuttaneet viljelyä paikalliseen maaperään ja ilmastoon. 1600- ja 1700-luvuilta lähtien käytössä ovat olleet tukikepit (*échalas*) ja niiden jälkeen säleiköt. Myös leikkaustapaa on mukautettu, jotta sato jakautuu hyvin ja lehtiä on riittävästi mahdollistamaan fotosynteesi ja rypäleiden optimaalinen kypsyminen. Istutustiheys otettiin huomioon jo tuolloin, jotta viinitarhassa ei olisi liikaa kasveja. Samaan aikaan viinin kypsytykseen liittyvä asiantuntemus on vähitellen lisääntynyt, koska viininviljelijät haluavat jatkuvasti parantaa taitojaan. Poikkeuksellisen maaperän ansiosta he voivat tuottaa viinejä, joita voidaan kypsyttää hyvin pitkään. Viinejä kypsytetään useita kuukausia, mikä on tarpeen niiden stabiloimiseksi ja tanniinien ja antosyaanien yhdistelmän aikaansaamiseksi. Ne antavat viineille runsaasti pyöreyttä ja varmistavat optimaalisen kehityksen ennen markkinoille saattamista. Tämä alue, joka on osa Libournen maisemaa, tuli hyvin tunnetuksi kaksi vuosisataa sitten, kuten käy ilmi Cocksin ja Féret'n teoksesta *Les vins de Bordeaux (Bordeaux'n viinit)* (1868). Siinä todetaan: ”... Canonin kaunis kukkulanrinne tuottaa täyteläistä, tiivistä, lämmintä ja tuoksuvaa viiniä, jossa on hienostuneisuutta ja tyylikkyyttä ja jolla on universaali maine.” Nykyään nimityksellä ”Canon Fronsac” on edelleen historiallinen maineensa yhtenä suurista Bordeaux-viineistä vanhoihin, ympäristöystävällisiin perinteisiin perustuvien viljelylohkojen ja käytäntöjen tiukan rajauksen ansiosta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue ”Vin de Bordeaux” tai ”Grand Vin de Bordeaux”. Laajemman maantieteellisen alueen nimi on painettava kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa niiden kirjainten koosta, joilla suojattu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Seuraavat Gironden departementin kunnat muodostavat 20. helmikuuta 2024 voimassa olleen virallisen geokoodin perusteella viinien valmistusta ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukaisen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière ja Villegouge.

Linkki tuote-eritelmään

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