C/2025/3644

2025.7.2.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3644)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Canon Fronsac”

PDO-FR-A0924-AM01 – 2025.4.10.

1. **A termék elnevezése**

„Canon Fronsac”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Conseil des vins de Fronsac [A Fronsac borokért felelős testület]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

A „Canon Fronsac” OEM módosítására irányuló kérelem nem sorolható az uniós módosítás három esetének egyike alá sem, melyek a következők:

a) a módosítás megváltoztatja az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) a módosítás a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatával jár;

c) a módosítás további korlátozásokat von magával a termék forgalmazása tekintetében. Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Földrajzi terület*

A földrajzi területet az INSEE 2024. évi hivatalos földrajzi kódexe alapján frissítették.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület” szakaszát érinti.

2. *A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet az INSEE 2024. évi hivatalos földrajzi kódexe alapján frissítették.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

3. *Szőlőfajták*

A Cot N (vagy Malbec), amely eredetileg a másodlagos fajták jegyzékében szerepelt, fő szőlőfajtává vált.

E módosítás célja, hogy a termékek alkalmazkodjanak az éghajlatváltozás hatásaihoz. A Malbec fajta tökéletesen alkalmazkodik a Gironde-ban tapasztalt hőmérséklet-emelkedéshez. Ez a késői fajta a szezon végén jobban érik, és segít ellensúlyozni a Merlot fajtát, amelynek alkoholtartalma az éghajlatváltozás miatt nőtt.

Az éves kóstolók megerősítették, hogy ez a változás nem módosítja jelentősen a termékek érzékszervi jellemzőit.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát érinti.

4. *Művelésmód*

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy az elpusztult szőlőket el kell távolítani a parcellákról.

Módosult azon terület leírása, amelyen vegyi gyomirtás alkalmazható. Ennek a területnek a méretét a szőlősor mindkét oldalán 30 cm-ben határozták meg.

A szöveg kiegészült a kezelés gyakorisági indexének kiszámítására vonatkozó követelménnyel.

Ezek a módosítások társadalmi és környezeti kihívások kezelésére szolgálnak. Lehetővé teszik a gazdasági szereplők által bevezetett környezetbarát gyakorlatok teljes körű kihasználását.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5. *Házasítás*

A házasításra vonatkozó szövegrész az ismétlések megszüntetése érdekében módosult. E módosítás célja, hogy a termékleírás érthetőbbé váljon.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *Analitikai előírások*

A kiszerelt borokra vonatkozó analitikai előírásokat (illósavtartalom és összes kén-dioxid-tartalom) törölték az európai jogszabályokban meghatározott előírások alkalmazása érdekében.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” szakaszát érinti.

7. *Érlelés*

Az érlelési időszak 2,5 hónappal csökkent, és a szüretet követő év június 1-jéig tart.

E módosítás célja a gyümölcsösebb borok előállítása. Azt is lehetővé teszi, hogy a nyári időszakban ellássák a piacot, és diverzifikálják a borválasztékot azáltal, hogy egy évig vagy annál hosszabb ideig hordóban érlelt küvéborokat, valamint tartályokban érlelt gyümölcsös borokat kínálnak. Ily módon a borokkal a nagy kiskereskedőket is el tudják látni, és ki tudják elégíteni a régióba érkező turisták növekvő igényeit.

Az éves kóstolók megerősítették, hogy ez a változás minimális hatással van a termékek érzékszervi jellemzőire.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A kereskedelmi forgalomba hozatal időpontja*

Az érlelési időszak végén a borokat a szüretet követő év június 30-tól hozzák forgalomba a fogyasztók számára.

Ez a módosítás az érlelési idő lerövidüléséből ered, és nincs hatással a termékre.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *Az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátuma*

Ezt a szabályt törölték a termékleírásból annak érdekében, hogy lehetővé váljon a borok valamennyi gazdasági szereplő közötti szállítása, és elkerülhető legyen a tisztességtelen verseny kockázata.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *Kapcsolat*

A termékleírás kiegészült egy mondattal a házasításra vonatkozó szabályok módosításával és a Cot N fő szőlőfajtaként való felvételével összhangban.

Az érlelési időszak hossza is módosult.

Ezek a módosítások az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát érintik.

11. *Átmeneti intézkedések*

A lejárt – a szőlőfajtákra és a művelési módszerekre vonatkozó – átmeneti intézkedéseket törölték.

E módosítás célja, hogy a termékleírás érthetőbbé váljon.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

12. *Hivatkozások*

Frissítették a származás és a minőség ellenőrzéséért felelős nemzeti intézet (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) elérhetőségeit.

Módosultak a termékleírás ellenőrzésére vonatkozó rendelkezések.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Canon Fronsac

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

A borok csendes, száraz vörösborok. A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot. Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek almasavtartalma legfeljebb 0,30 gramm/liter. Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 gramm/liter. Az ömlesztve forgalmazott bortételek illósavtartalma legfeljebb 13,26 milliekvivalens/liter, vagy ecetsavban kifejezve 0,79 gramm/liter (H_2SO_4-ben kifejezve 0,65 gramm/liter). Az ömlesztve forgalmazott bortételek összes kén-dioxid-tartalma legfeljebb 140 milligramm/liter. Az összes savtartalom az uniós jogszabályokban meghatározott érték. A bort a Merlot N szőlőfajta felhasználásával állítják elő, amelyhez gyakran a Cabernet Franc N és a Cabernet Sauvignon N szőlőfajták társulnak, amelyek frissességet és struktúrát biztosítanak, növelve a borok érlelési potenciálját és aromakomplexitását. A Malbec fajta a Merlot, a Cabernet Franc és a Cabernet Sauvignon után a negyedik leggyakrabban termesztett fajta. Ez a fajta meszes, agyagos-kavicsos vagy agyagos-meszes talajokon is megterem. A Merlot és a Cabernet fajtákkal együtt nagyobb csersavasságot kölcsönöz a boroknak, amelyek kis méretű fekete gyümölcsökre és édesgyökérre emlékeztető aromákkal rendelkeznek. Ezekből a szőlőfajtákból intenzív vörös színű bort állítanak elő, bíbor vagy rubinvörös árnyalatokkal és erős illattal, amelyet gyakran piros gyümölcsök (szeder, cseresznye, feketeribizli) aromás jegyei jellemeznek. Az érlelés során ezek összetett bukévá alakulhatnak, néha szarvasgombára emlékeztető jegyekkel, máskor vadhúsos vagy fűszeres jegyekkel, a talaj típusától függően. A többi analitikai érték alapértelmezés szerint megfelel az uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása 15 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

A metszést legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakaszban) kell elvégezni a következő technikák alkalmazásával: egyszerű vagy kettős Guyot-metszés, csapos (rövid) metszés (kordonművelés vagy legyezős metszés), vagy szálvesszős (hosszú) metszés, tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagyva. A szálvesszők (termőágak) átfedése minden esetben tilos.

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését.

5.2. *Maximális hozamok*

65 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szüret, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése Gironde megye következő településeinek területén történik a 2024. február 20-i hivatalos földrajzi kódex alapján: Fronsac és Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Borszőlőfajták**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N– Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása: A „Canon Fronsac" oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Saint-Michel-de-Fronsac és Fronsac településeken, a Dordogne folyó jobb partján, az említett folyónak az Isle folyóval való összefolyásánál, a „Fronsac" oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területének délnyugati részén található. A „Fronsac" megjelölés földrajzi területe Gironde megye északkeleti részén található, keleten Libourne-tól az Isle-völgy választja el. Az éghajlat az Atlanti-óceán partvidékén elterülő Gironde megye teljes területéhez hasonlóan mérsékelt óceáni éghajlat, amelyet a szőlőtermesztés szempontjából kedvező mérsékelt hőmérséklet-ingadozások jellemeznek. A meglehetősen meredek domboldalak, valamint a két folyó, a Dordogne és az Isle közelsége hozzájárul a szőlő fagyok elleni védelméhez és a hideg levegő felhalmozódásához. A tengeri éghajlat kiszámíthatatlan, egyes években az ősz esős és alacsony légnyomású, máskor pedig éppen ennek az ellenkezője tapasztalható: a késői szezon rendkívül meleg és napsütéses. Ez a változékonyság figyelemreméltó „évjárati hatást" eredményez. A meglehetősen meredek domboldalak, valamint a két folyó, a Dordogne és az Isle közelsége hozzájárul a szőlő fagyok elleni védelméhez és a hideg levegő felhalmozódásához. A tájat a Dordogne-ra néző sziklás kiemelkedések jellemzik. Ezek közé tartozik a Tertre de Canon 61 méteres csúcsa, amelynek tetejére bámulatos kastélyok épültek a Dordogne-völgyre néző kilátással. A táj Libourne szőlőtermő területeire jellemző, kis dombokból és völgyekből áll, a Dordogne-ra néző, fákkal benőtt és szőlőültetvényekkel borított túlnyúlással körbevett domboldalakkal. A szőlőültetvényeket cseréptetős mészkőházakból és templomokból álló falvak szakítják meg, amelyek a XI., XII. és XIII. században épültek. A szőlőtermesztésre szánt parcellák egy pontosan körülhatárolt terület részét képezik, amelybe nem tartoznak bele a Dordogne-völgy alsó részeinek hordalékos területei, ami azt jelenti, hogy a szőlőt csak a domboldalakon termesztik. Az alsó résztől a fennsík magas részei felé haladva az alábbi harmadkori alakzatok követik egymást: – a Dordogne-völgyben található „molasse du Fronsadais" felbukkanásai, amelyeket változó szemcseméretű homok jellemez, amelyhez néha homokkő társul, vagy homokos agyag, – a „Castillon" mészkő által kialakított, főként fákkal borított túlnyúlás, amely a Dordogne mentén elterülő fennsík teljes hosszában tart, – a „Calcaire à Astéries" [tengeri csillag alakú] mészkő, amely nagyon változatos jellegű, változó tömörségű, kövületeket tartalmazó, vagy agyagos és mészköves homokkal elegyedő teraszokon található, és vékony homokos-agyagos vagy kavicsos hordalékkúppal borított. A Canon Fronsac szőlőültetvényei a molasszos lejtőkön helyezkednek el, ahol meszes barna talajok alakultak ki, túlnyomórészt a fennsíkon egy „Calcaire à Astéries" alapzaton, ahol agyagos-meszes vagy agyagos-homokos talajok találhatók.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása: A *Pax Romana* (római béke) időszaka alatti római megszállás idején a rómaiak voltak az elsők, akik hírnevet kezdtek szerezni a „Canon Fronsac" oltalom alatt álló eredetmegjelölés megjelenéséhez szorosan kapcsolódó történelmi múlttal rendelkező Fronsac régiónak. A rómaiak csak azokat a szőlőtőkéket tekintették megfelelőnek, amelyeket a domboldalon többszintű sorokba rendeztek. A XVII. században Richelieu bíboros érkezése utat nyitott a Fronsac borok számára ahhoz, hogy elismertté váljanak az arisztokrácia körében. Amikor a bíboros 1633-ban megszerezte Fronsac területeit, azt átadta a fiatalabb lánytestvére gyermekeinek. A XVIII. században a „Fronsac" néven ismert Louis-François Armand du Plessis, Richelieu bíboros unokaöccse és Richelieu marsallja örökölte a Fronsac Hercegséget. A marsall, aki szabadelvűségéről, illetve arról volt híres, hogy Casanova egyik barátja volt, többet tett a Fronsac borok hírnevéért, mint bármely más államférfi. A lakhelyén – egy olasz stílusú palotában – tartott udvari ünnepségeken szorgalmazta, hogy e borokat a versailles-i udvarban is fogyasszák. Ennek eredményeként Párizsban a Fronsac és a Canon Fronsac borok váltak a legdivatosabbá, és az a hír járta róluk, hogy ezek voltak „Richelieu kedvenc *tisane*-jai [gyógyhatású főzetei]". A Canon Fronsac szőlőültetvények minőségének meghatározó pillanata azonban a XVIII. század végén következett be, amikor Libourne (Fontemoing, Boyer és Lafon) kereskedői olyan birtokokat vásároltak, amelyek borai nagyobb hírnévnek tettek szert, és amelyeket drágábban tudtak eladni. Ezek a kereskedők forradalmasították a szőlőtermesztést azáltal, hogy gondosan kiválasztott fajtákat telepítettek a régi rendezetlen szőlőtőkék helyett, valamint a borok érlelésével. Henri

Enjalbert professzor szerint Canon Fronsac így vált „a nagyszerű Libournais borok történelmi bölcsőjévé” (Enjalbert, H. – Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol és Fronsac [Saint-Emilion, Pomerol és Fronsac nagyszerű borai] – 1983). A „Canon Fronsac” elnevezést, amelyet 1964-ben egyszerűsítettek, először az 1939. július 1-jei rendeletben ismerték el „Côtes de Canon Fronsac” néven. Az OEM mezőgazdasági területét évtizedek óta nagyrészt szőlőtermesztésre használják. Csakúgy, mint a Libournais borok esetében, a bortermelés családi vállalkozás maradt, mintegy 50 borbirtokkal, amelyek átlagos területe hat hektár. 2010-ben a „Canon Fronsac” oltalom alatt álló eredetmegjelölés szőlőültetvényeinek területe 270 hektár volt, és átlagosan évi 11 000 hektoliter bort termeltek.

A szőlőültetvényeken csendes vörösborokat állítanak elő a Merlot N szőlőfajtából, amely jól alkalmazkodik az agyagos-meszes lankákhoz, ahol megfelelően érik. Ezt a fajtát gyakran a Cabernet Franc N és a Cabernet Sauvignon N szőlőfajtákkal társítják, amelyek frissességet és struktúrát biztosítanak, növelve a borok érlelési potenciálját és aromakomplexitását. A Malbec fajta a Merlot, a Cabernet Franc és a Cabernet Sauvignon után a negyedik leggyakrabban termesztett fajta. Ez a fajta meszes, agyagos-kavicsos vagy agyagos-meszes talajokon is megterem. A Merlot és a Cabernet fajtákkal együtt nagyobb csersavasságot kölcsönöz a boroknak, amelyek kis méretű fekete gyümölcsökre és édesgyökérre emlékeztető aromákkal rendelkeznek. Ezekből a szőlőfajtákból intenzív vörös színű borok készíthetők, bíbor vagy rubinvörös árnyalatokkal és erős aromával, amelyet gyakran piros gyümölcsökre (szederre, cseresznyére, feketeribizlire) emlékeztető aromák jellemeznek. Az érlelés során ezek összetett bukévá alakulhatnak, néha szarvasgombára emlékeztető jegyekkel, máskor vadhúsos vagy fűszeres jegyekkel, a talaj típusától függően. A Carmenère N és a Petit Verdot N régi bordeaux-i fajták (egyenként legfeljebb 10 %-os arányban) kiegészíthetik a fenti szőlőfajtákat. Canon területe, amelyet a lankák, a kis dombok, a sziklás völgyek, a vízrajz (a felszín alatti vizek jelenléte), a napsütéses domboldalak, az egyedi éghajlat és a könnyen megközelíthető kikötők jellemeznek, már nagyon korán kitűnt a kedvelt szőlőtermő területek közül. A területet első alkalommal egy 1928. május 19-i ítélet, majd a bordeaux-i bíróság 1932. július 11-i ítélete határolta körül, amely lehetővé tette a földtulajdonosok számára, hogy az általuk választott területen a „Côtes de Fronsac” elnevezést a „Canon” megjelöléssel egészítsék ki. Az említett ítélet a területet a Saint-Michel-de-Fronsac település egy részében és Fronsac település egy részében található külső határai alapján határozza meg. A „Canon Fronsac” megjelöléssel ellátott borok termelésére kijelölt parcellaterület magában foglalja azokat a parcellákat, amelyek meszes fennsíkokon helyezkednek el, amelyek talajának áteresztőképessége lehetővé teszi a jó vízelvezetést, vagy a vízáramlást megkönnyítő molasszos lejtőkön. Ezenkívül a bordeaux-i bíróság 1932. évi ítéletében foglaltak szerint nem tartoznak ide azok a parcellák, amelyek a folyóparton található modernkori hordalékos üledékeken (*palus*) alakultak ki. Ezek a körülhatárolt parcellák biztosítják a helyi szőlőfajták, különösen a Merlot N optimális fejlődését. E fajták az idők során eltarthatósági és érlelési tulajdonságaik alapján kerültek kiválasztásra. A talajok alapvető tényezőnek minősülő jellemzőinek megőrzése érdekében a tájképi elemek alakja és körvonalai, illetve a „Canon Fronsac” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt parcellák természetes talajtani sorrendje nem változtatható meg jelentősen. Ezek a körülhatárolt parcellák biztosítják az idők során kiválasztott helyi szőlőfajták optimális fejlődését. Canon lejtőin a szőlőtőkék első megjelenésétől kezdve az emberek lassan hozzáigazították a termesztést az adott terroirhoz és éghajlathoz. A XVII–XVIII. század óta *échalas*-t [támoszlopokat] használtak, ezt követte a támrendszerek alkalmazása, a metszési módszert pedig kiigazították annak érdekében, hogy biztosítsák a jó megoszlású szüretet, valamint a fotoszintézishez és az optimális érettséghez szükséges megfelelő levélterületet. Az ültetési sűrűséget már ekkor figyelembe vették annak elkerülése érdekében, hogy szőlőültetvényenként túl sok növényt telepítsenek. Ezzel párhuzamosan a bor érlelésével kapcsolatos szakértelem fokozatosan bővült, mivel a szőlőtermesztők folyamatosan fejlődni akartak; ennek eredményeként és a kivételes terroirnak köszönhetően immár nagyon hosszú ideig érlelhető borokat tudnak előállítani. A borokat több hónapig érlelik, ami stabilizálásukhoz, valamint a tanninok és antociánok kombinációjának eléréséhez szükséges, ami kerek borokat eredményez, és biztosítja a forgalomba hozatal előtti optimális fejlődést. Ez a libourne-i tájkép részét képező régió két évszázaddal ezelőtt vált ismertté, amint azt Cocks és Féret „Les vins de Bordeaux” [bordeaux-i borok] (1868) című műve is igazolja, amely szerint „[…] Canon gyönyörű domboldalain testes, tömör, meleg, illatos borokat termelnek, amelyek finomak, elegánsak és mindenhol elismertek”. Napjainkban a „Canon Fronsac” eredetmegjelölés megőrizte történelmi hírnevét a nagyszerű bordeaux-i borok egyikeként, köszönhetően a parcellák szigorú körülhatárolásának, valamint az ősi és környezetbarát hagyományokból eredő gyakorlatoknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vin de Bordeaux” vagy „Grand Vin de Bordeaux” jelöléssel feltüntethető a nagyobb földrajzi egység. A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése, fejlesztése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Gironde megye következő településeinek területét foglalja magában (a 2024. február 20-i hivatalos földrajzi kódex alapján): Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière és Villegouge.

A termékleíráshoz vezető link

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